Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
COSENZA

REGIONE CALABRIA



Ristorazione scolastica

MENU' AUTUNNO/INVERNO

MENU' PRIMAVERA/ESTATE

Scuola dell'Infanzia, Scuola primaria Scuola 1°Grado

A.S. 2026/2027

COMUNE di CAMPANA

AZIENDA SANITARIA - S.I.A.N. - DIPART. PREVENZIONE

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
COSENZA

REGIONE CALABRIA

COMUNE DI CAMPANA A.S. 2026/2027 SCUOLA INFANZIA-PRIMARIA- 1° GRADO MENU' AUTUNNO/INVERNO	
PRIMA SETTIMANA	**SECONDA SETTIMANA**
Lunedi' Pasta alla bolognese Frittata al forno Piselli in umido Pane	**Lunedi'** Risotto alla zucca/allo zafferano Bastoncini di merluzzo al forno* Insalata verde Pane
Martedi' Pasta con lenticchie Scaloppe di vitello alla pizzaiola Insalata di patate Pane	**Martedi'** Lasagne al forno(senza basciamella) Cotoletta di petto di pollo al forno Insalata verde Pane
Mercoledi' Pasta con pomodoro Mozzarella/ricotta Insalata mista Pane	**Mercoledi'** Pasta al pomodoro Prosciutto cotto senza polifosfati Purea di patate Pane
Giovedi' Pasta al pesto Coscia di pollo al forno Purea di patate Pane	**Giovedi'** Pasta e patate Mozzarella/ricotta Finocchi gratinati Pane
Venerdi' Pasta pasticciata Bastoncini di merluzzo al forno* Fagiolini in umido* Pane	**Venerdi'** Pasta con legumi Frittata con p. cotto e caciotta Carote julienne Pane

- ***Per la scuola dell'infanzia sostituire la coscia di pollo con " straccetti di pollo"***
- **** Prodotto surgelato***

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

AZIENDA SANITARIA - DIPART. PREVENZIONE - S.I.A.N.

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

COMUNE DI CAMPANA A.S. 2026/2027
SCUOLA INFANZIA-PRIMARIA- 1° GRADO
MENU' AUTUNNO/INVERNO

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedi' Pasta al pomodoro Scaloppina di tacchino Fagiolini all'olio * Pane Frutta di stagione	**Lunedi'** Pasta al pesto Spezzatino di vitello al tegame Cavolfiore gratinato* Pane Frutta di stagione
Martedi' Pasta con crema di broccoli Polpette al sugo Carote stufate Pane Frutta di stagione	**Martedi'** Tortellini panna e prosciutto Coscia di pollo al forno Pure' di patate Pane Frutta di stagione
Mercoledi' Lasagne al forno senza basciamella Prosciutto cotto senza polifosfati Insalata mista Pane Frutta di stagione	**Mercoledi'** Pasta al pomodoro Mozzarella/ricotta Insalata verde a julienne Pane Succo di frutta
Giovedi' Pasta e lenticchie Coscia di pollo al forno Pure' di patate Pane Frutta di stagione	**Giovedi'** Riso alla parmigiana/allo zafferano Frittata al forno Spinaci al forno* Pane Frutta di stagione
Venerdi' Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo al forno * Insalata verde Pane Frutta di stagione	**Venerdi'** Pasta al tonno Croccole di merluzzo al forno * Carote a julienne Pane Frutta di stagione

- ***Per la scuola dell'infanzia sostituire la coscia di pollo con " straccetti di pollo"***
- **** Prodotto surgelato***

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

AZIENDA SANITARIA - DIPART. PREVENZIONE - S.I.A.N.

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

COMUNE DI CAMPANA A.S. 2026/2027 SCUOLA INFANZIA-PRIMARIA-1° GRADO MENU' PRIMAVERA/ESTATE	
PRIMA SETTIMANA	**SECONDA SETTIMANA**
Lunedi' Pasta con ragú di verdure Hamburger di pollo o salsiccia di pollo o tacchino Insalata mista a julienne Pane Frutta di stagione	**Lunedi'** Pasta con pomodoro Cotoletta di pollo al forno Patate lesse o al forno o purè Pane Frutta di stagione
Martedi' Pasta con patate Formaggio cremoso spalmabile o provola Fagiolini al Pomodoro* Pane Frutta di stagione	**Martedi'** Pasta/farro con ceci Prosciutto cotto senza polifosfati Cetrioli ad insalata Pane Frutta di stagione
Mercoledi' Tortellini panna e prosciutto Crocchette di melanzane al forno Pane Frutta di stagione	**Mercoledi'** Pasta pasticciata Frittatina con spinaci** Insalata mista a julienne Pane Succo di frutta
Giovedi' Pasta con pomodoro fresco Scaloppine di vitello al limone Zucchine trifoliate o carote lesse Pane Frutta di stagione	**Giovedi'** Pasta con tonno Bastoncini di merluzzo al forno o filetto di merluzzo gratinato al forno* Zucchine all'olio Pane Frutta di stagione
Venerdi' Pasta/riso con lenticchie Filetto di merluzzo alla livornese o croccole di merluzzo al forno* Insalata mista o carote a julienne Pane Frutta di stagione	**Venerdi'** Riso con piselli e carote o con zucchine Caprese (mozzarella e pomodoro) Pane Frutta di stagione

- ***Per la scuola dell'infanzia sostituire la coscia di pollo con " straccetti di pollo"***
- **** Prodotto surgelato***

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

AZIENDA SANITARIA S.I.A.N. DIPART. PREVENZIONE

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

COMUNE DI CAMPANA A.S. 2026/2027
SCUOLA INFANZIA-PRIMARIA-1° GRADO
MENU' PRIMAVERA/ESTATE

TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedi' Pasta con le melanzane Scaloppina di vitello alla pizzaiola Lattuga a julienne Pane Frutta di stagione	**Lunedi'** Pasta con pesto di basilico Polpette di vitello Melanzane julienne gratinate Pane Frutta di stagione
Martedi' Pasta con pomodoro fresco *filetti di merluzzo in umdo o *bastoncini di merluzzo al forno Cetrioli ad insalata Pane Frutta di stagione	**Martedi'** Pasta /riso con pomodoro fresco Mozzarella /scamorza fresca Insalata mista a julienne Pane Frutta di stagione
Mercoledi' Riso al forno con pomodoro e parmigiano o con verdure di stagione Petto di pollo arrosto o cosciadi pollo Patate lesse o al forno Pane Frutta di stagione	**Mercoledi'** Pasta con melanzane e pomodoro Hamburger di pollo Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione
Giovedi' Pasta alla bolognese Frittatina con prosciutto e formaggio Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	**Giovedi'** Lasagna Prosciutto cotto s.p. Tris di verdure alla griglia Pane Frutta di stagione
Venerdi' Spuma di patate Bocconcini di mozzarella Pomodori ad insalata Pane Frutta di stagione	**Venerdi'** Pasta con tonno Crocchette di merluzzo o filetto di merluzzo gratinato al forno* Cetrioli ad insalata Pane Frutta di stagione

- ***Per la scuola dell'infanzia sostituire la coscia di pollo con " straccetti di pollo"***
- **** Prodotto surgelato***

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

AZIENDA SANITARIA - DIPART. PREVENZIONE - S.I.A.N.

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

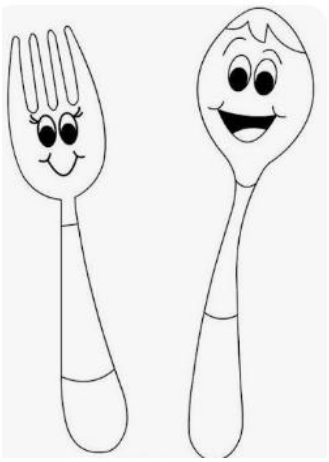


TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU INVERNALE E ESTIVO
RICETTARIO E GRAMMATURE

Scuola dell'infanzia Scuola primaria
Scuola secondaria 1° grado

PRIMI PIATTI

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
PASTA ALLA BOLOGNESE / AL RAGÙ	Pasta all'uovo	60	70	80
	Vitellone magro	35	40	45
	Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
	Besciamella	20	25	30
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Parmigiano reggiano	20	25	30
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO ALLO ZAFFERANO	Riso parboiled	60	70	80
	Cipolla fresca	10	10	10
	Zafferano	0.03	0.04	0.05
	Brodo vegetale	175	200	225
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Burro	8	10	12
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO ALLA PARMIGIANA	Riso parboiled	60	70	80
	Brodo vegetale	175	200	225
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Burro	8	10	12
	Parmigiano reggiano	10	12	15
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

N.B. :Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze alimentari in soggetti sensibili-Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

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

AZIENDA SANITARIA - DIPART. PREVENZIONE - S.I.A.N.

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
RISOTTO CON LA ZUCCA	Riso parboiled	60	70	80
	Zucca gialla fresca	30	35	40
	Cipolla fresca	10	10	10
	Brodo vegetale	175	200	225
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Burro	8	10	12
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA AL POMODORO	Pasta di semola	60	70	80
	Pomodori pelati	50	60	70
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA AL PESTO	Pasta di semola	60	70	80
	Pesto alla genovese refrigerato	20	25	30
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Parmigiano reggiano	5	7	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA CON ZUCCHINE	Pasta di semola	60	70	80
	Zucchine fresche	10	12	15
	Pinoli	1	1	1
	Basilico fresco	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	10	12	15
	Parmigiano reggiano	4	5	5
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA E LENTICCHIE	Pasta di semola	60	70	80
	Lenticchie secche	35	40	45
	Pomodori pelati	25	30	35
	Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.
LASAGNE ALLA BOLOGNESE / AL RAGÙ	Pasta all'uovo	60	70	80
	Pomodori pelati	50	60	70
	Vitellone magro	35	40	45
	Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Parmigiano reggiano	20	25	30
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

N.B. :Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie intolleranze alimentari in soggetti sensibili-Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

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

AZIENDA SANITARIA - DIPART. PREVENZIONE - S.I.A.N.

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	Ravioli / tortellini di magro o di carne	60	100	120
	Panna /Prosciutto cotto	5/10	5/20	5/30
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA E PATATE	Pasta di semola	60	70	80
	Patate	40	50	60
	Ricotta	25.	30	35
	Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA E CECI	Pasta di semola	60	70	80
	Ceci secchi	35	40	45
	Pomodori pelati	25	30	35
	Rosmarino fresco	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA PASTICCIATA	Pasta di semola	60	70	80
	Pomodori pelati	50	60	70
	Vitellone magro refrigerato	35	40	45
	Carote, sedano, cipolle freschi	q.b.	q.b.	q.b.
	Mozzarella	15	20	25
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.
PASTA AL TONNO	Pasta di semola	60	70	80
	Tonno sgocciolato	20	30	30
	Cipolle	5	10	10
	Pomodori pelati	30	40	50
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

N.B. :Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o

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

AZIENDA SANITARIA
S.I.A.N.
DIPART. PREVENZIONE

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

into
eg. l

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE COSENZA

REGIONE CALABRIA

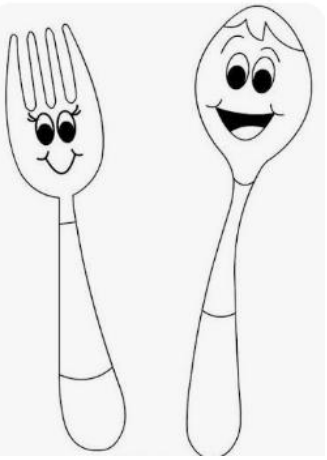


TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU INVERNALE E ESTIVO
RICETTARIO E GRAMMATURE

Scuola dell'infanzia Scuola primaria
Scuola secondaria 1° grado

SECONDI PIATTI

		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
FRITTATA AL FORNO	Uova intere pastorizzate	60	70	80
	Latte intero UHT	10	10	10
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.
BASTONCINI / DI MERLUZZO AL FORNO	Bastoncini / nuggets di merluzzo impanati	80	100	120
	Olio extravergine di oliva	4	5	7
SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE	Fesa di tacchino refrigerata	70	80	90
	Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
	Succo di limone	10	10	10
	Salvia, rosmarino freschi	q.b.	q.b.	q.b.
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	4	5	7
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.
SPEZZATINO DI VITELLO O VITELLONE CON VERDURE	Vitello o vitellone	100	120	140
	Pomodori pelati	50	60	70
	Carote, sedano, cipolle freschi	20	20	20
	Patate fresche	50	60	70
	Olio extravergine di oliva	4	5	7
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

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

AZIENDA SANITARIA - DIPART. PREVENZIONE - S.I.A.N.

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

SCALOPPINA DI VITELLO O VITELLONE ALLA PIZZAIOLA	Vitello o vitellone refrigerato	70	80	90
	Pomodori pelati	40	50	60
	Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
	Origano	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	4	5	7
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

COTOLETTA DI POLLO	Petto di pollo	70	80	90
	Uova intere pastorizzate	10	10	10
	Pane grattugiato	10	10	10
	Olio extravergine di oliva	4	5	7
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

POLPETTE DI VITELLO O VITELLONE AL POMODORO	Vitello o vitellone	60	70	85
	Patate fresche	30	30	30
	Uova intere pastorizzate	3	4	5
	Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
	Pomodori pelati	40	50	60
	Sedano, carote, cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	3	4	5
	Olio extravergine di oliva	4	5	6
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

COSCIA DI POLLO AL FORNO	Coscia di pollo	170	200	240
	Salvia, rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
	freschi	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato			

MOZZARELLA	Mozzarella/ricotta	50	60	70

PROSCIUTTO COTTO	Prosciutto cotto	50	60	70

FRITTATA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO	Uova intere pastorizzate	60	70	80
	Latte intero UHT	10	10	10
	Mozzarella	20	25	30
	Prosciutto cotto	25	30	35
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

N.B. :Le preparazioni presenti nel menù possono contenere ingredienti considerati allergeni e provocare allergie o intolleranze alimentari in soggetti sensibili-Allegato II Reg. UE n. 1169/2011

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

AZIENDA SANITARIA - DIPART. PREVENZIONE
S.I.A.N.

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

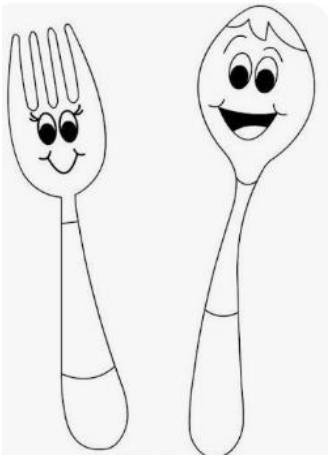


TABELLE DIETETICHE STANDARD
MENU INVERNALE E ESTIVO
RICETTARIO E GRAMMATURE

Scuola dell'infanzia Scuola primaria
Scuola secondaria 1° grado

CONTORNI

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA

PISELLI IN UMIDO	Piselli surgelati	40	50	60
	Cipolla fresca	10	10	10
	Pomodori pelati	25	30	35
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA VERDE	Lattuga o cappuccio	30	40	50
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

FAGIOLINI ALL'OLIO	Fagiolini surgelati	80	100	120
	Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

SPINACI AL FORNO	Spinaci surgelati	100	120	140
	Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

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

AZIENDA SANITARIA S.I.A.N. DIPART. PREVENZIONE

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

PURÈ DI PATATE	Patate fresche	120	150	180
	Latte intero UHT	15	20	25
	Noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
	Burro	6	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

PATATE IN INSALATA	Patate fresche	120	150	180
	Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

CAROTE AL FORNO	Carote fresche	80	100	120
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

FAGIOLINI AL VAPORE	Fagiolini surgelati	80	100	120
	Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

FINOCCHI GRATINATI	Finocchi freschi	80	100	120
	Pane grattugiato	8	10	12
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

CAROTE JULIENNE	Carote fresche	80	100	120
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

SPINACI SALTATI	Spinaci surgelati	100	150	170
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Sale iodato	q.b.	q.b.	q.b.

CAVOLFIORI GRATINATI	Cavolfiore fresco	80	100	120
	Pane grattugiato	8	10	12
	Parmigiano reggiano	4	5	7
	Olio extravergine di oliva	6	8	10
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.

PANE

		INFANZIA	**PRIMARIA**	**SECONDARIA**
	ALIMENTI	**g/ml**	**g/ml**	**g/ml**
PANE INTEGRALE	Pane integrale	50	60	60

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

GRISSINI O TARALLI	Grissini o taralli	25	30	35
PANE ARABO	Pane arabo	80	100	120

FRUTTA

FRUTTA FRESCA	Frutta fresca	150	150	150

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

AZIENDA SANITARIA
S.I.A.N.
DIPART. PREVENZIONE

I CRITERI DI INDIRIZZO NUTRIZIONALE



Il pasto consumato a scuola soddisfa il 35% - 40% della richiesta giornalierain calorie e principi nutritivi. La quantità di calorie da somministrare è, pertanto, 450/640 Kcal nella scuola dell'infanzia, 520/ 810 Kcal nella scuola primaria e 700/830 Kcal nella scuola secondaria, con la predisposizione di unmenù che fornisca circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati.

Da "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" 2010" :

Apporti raccomandati	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado
Energia (kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440 - 640	520 - 810	700 - 830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66		
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15 – 21	18 – 27	23 - 28
di cui saturi (g)	5 – 7	6 – 9	8 - 9
Carboidrati(g) corrispondenti al 55-60%dell'energia del pasto	60 – 95	75 – 120	95 - 125
di cui zuccheri semplici (g)	11 – 24	13 – 30	18 - 31
Ferro (mg)	5	6	9

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

L'adeguata distribuzione dei nutrienti richiede una corretta frequenza diconsumo degli alimenti nell'arco delle settimane in cui si articola il menù, garantendo l'inserimento adeguato e bilanciato di tutti i principi nutritivi, compresi l'apporto di macro e micro elementi quali calcio e ferro e delle vitamine.

Da "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" 2010" :

Tabella 2 - Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferitial pranzo nell'arco della settimana scolastica

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

IL SALE

Le fonti di sodio nell'alimentazione sono molte, essendo presente sia negli alimenti allo stato naturale (in acqua, frutta, verdura, carne, ecc.) che come sale aggiunto ai prodotti trasformati e alle pietanze. Il sale naturalmente contenuto negli alimenti è già sufficiente alle nostre necessità, e l'aggiunta di sale nei cibi che mangiamo cosi come la scelta di prodotti trasformati ricchi di sale, ci conduce ad assumere molto più sodio del necessario, aumentando il rischio di ipertensione arteriosa, e di malattie del cuore, dei vasi sanguigni e dei reni, soprattutto in soggetti predisposti. Per queste ragioni **si raccomanda** un uso moderato del sale aggiunto, preferendo il **sale iodato** per la prevenzione della carenza di iodio e l'insorgenza di gozzo tiroideo.

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

AZIENDA SANITARIA - DIPART. PREVENZIONE - S.I.A.N.

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

VARIAZIONI OCCASIONALI

Eventuali variazioni del menù per soddisfare i gusti dei piccoli utenti, o relativamente alle variazioni stagionali potranno essere richieste e concordate nel corso dell'anno.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ALBICOCCHE												
ANGURIE												
ARANCE												
CACHI												
CASTAGNE												
CILIEGIE												
FICHI												
FRAGOLE												
KIWI												
MANDARANCI												
MANDARINI												
MELE												
MELONI												
PERE												
PESCHE												
SUSINE												
UVA												
ORTAGGI	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ASPARAGI												
BIETOLE												
BROCCOLI												
CARCIOFI												
CARDI												
CAROTE												
CAVOLFIORI												
CAVOLI												
CETRIOLI												
CICORIE												
CIME DI RAPE												
CIPOLLINE												
FAGIOLINI												

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

FAVE												
FINOCCHI												
INSALATE												
MELANZANE												
PATATE												
PEPERONI												
PISELLI												
POMODORI												
RADICCHI												
RAVANELLI												
RUCOLA												
SEDANI												
SPINACI												
ZUCCHE												
ZUCCHINE												

Per quanto riguarda il consumo di verdure e frutta fresca o di IV gamma, si raccomanda di tener conto del possesso, da parte della Ditta destinataria del servizio, delle dovute attrezzature riservate al lavaggio ottimale di tali prodotti per come specificato nel piano di autocontrollo.

INDICAZIONI SULLE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEL MENU'

SALE: si ricorda che la quantità giornaliera non deve superare i 6 gr.a persona e che va utilizzato sale iodato. Si consiglia di far uso di aromi (origano, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, limone, ecc.) che insaporiscono i cibi permettendo di ridurre la quantità di sale.

PANE: preparato con farina di frumento tenero tipo"00', di produzione giornaliera (mai congelato), che all'analisi organolettica risulti: crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non callosa, il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie. OGNI GIORNO PANE FRESCO 1 panino (circa 50-70 gr)

PASTA: di pura semola di grano duro, non deve presentare difetti ed essere indenne da parassiti, larve o altri agenti infestanti, in perfetto stato di conservazione alla pressione deve rompersi con suono secco e frattura vitrea, non farinosa. Le confezioni devono essere pulite ed intatte. Cottura al dente non solo per la gradevolezza, ma per migliore la digeribilità.

RISO: ribe parboiled, indenne da parassiti o altri agenti infestanti, non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna.

CARNI BIANCHE E ROSSE di 1°taglio, disossata, priva di grasso di copertura; deve presentare il marchio della visita sanitaria e provenire da stabilimenti con marchio CEE; in condizioni igieniche

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

ottime e prive di alterazioni microbiche o fungine. **Hamburger:** *di bovino adulto-vitellone* dato che la pezzatura viene effettuata a monte cioè in macelleria, vista l'impossibilità di stabilire al momento dell' ordinazione il numero di pasti per gli ordini di scuole si ritiene di uniformare la grammatura dell' hamburger 80 gr. **Carni avicunicole** provenienti da stabilimenti con marchio CEE, si ricorda che devono presentare l'etichettatura prevista dall' Ordinanza Ministeriale Ministero Salute 26 agosto 2005; prive di odori e sapori anomali; se congelate devono avere la pelle completamente spennata ed esente da residui di peli e da grumi di sangue.

AFFETTATI : di produzione nazionale e di qualità superiore, senza polifosfati aggiunti.

PESCE: fresco o surgelato, privo di pelle e di lische. Il peso del pesce surgelato si riferisce al netto della glassatura.

PARMIGIANO REGGIANO O GRANA PADANO: contrassegnato dal marchio d'origine e convenientemente stagionato.

ALTRI FORMAGGI: (mozzarella, provola, ecc.) in confezione chiusa con riportata la data di produzione e di scadenza.

UOVA: di categoria "A.', gli imballi devono essere muniti di etichettatura leggibile recante il nome dell' azienda produttrice e confezionatrice, la data di imballaggio e di consumazione. Per la preparazione della frittata, oltre alla cottura al forno è ammessa la cottura in padella antiaderente, utilizzando una minima quantità di olio di oliva (Si ricorda che l'olio usato per la frittura non va mai riutilizzato).

SURGELATI: devono essere confezionati, mai sfusi, la confezione dovà riportare la data di confezionamento e quella di scadenza; i prodotti non devono presentare segni di parziale scongelamento nè ghiaccio in superficie; una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e va consumato entro 24 ore.

OLIO: utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, acidità max 1%.

LEGUMI: in confezione originale, mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati. Le dosi consigliate si riferiscono a legumi secchi.

SUGHI DI POMODORO: La preparazione dei sughi di pomodoro va fatta utilizzando preferibilmente pomodori pelati: peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60%; ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato; colore rosso, sapore ed odore caratteristici del pomodoro.

FRUTTA, VERDURA, **ORTAGGI**: possibilmente di stagione, giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica, privi di difetti visibili né trasudanti acqua di condensazione che è sempre

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

indice di sbalzi termici repentini. Ridurre al minimo le quantità di acqua di immersione e preferire tempi di cottura brevi, aggiungere il sale a fine cottura.

Ogni giorno frutta fresca rispettando possibilmente la stagionalità 150 gr (1 mela, 1 pera, 1 banana, 1 arancio, 2 mandarini, 2 albicocche...) E' possibile, una volta a settimana, sostituire la frutta fresca con un succo di frutta in confezione monodose, di buona qualità, con stampigliata ben visibile la data di scadenza, senza conservanti né coloranti; o con uno yogurt, di buona qualità, con stampigliata ben visibile la data di scadenza, senza conservanti né coloranti, ed ogni 15 giorni introdurre solo per la scuola materna ed elementare l'utilizzo di polpa di frutta al 100%, in confezione monodose senza zuccheri aggiunti e senza conservanti, di buona qualità, con stampigliata ben visibile la data di scadenza e per i soggetti affetti da **celiachia consultare i prodotti presenti nel Prontuario dei prodotti in commercio Pubblicato dall' Associazione Italiana Celiachia.**

N.B. sarà cura dell'addetto agli acquisti scegliere di volta in volta i prodotti di stagione con le migliori caratteristiche.

LA CELIACHIA

I pazienti affetti da celiachia non possono assumere alimenti contenenti gliadina, frazione del glutine contenuta nel frumento, nell'avena, nell'orzo e nella segale e farro ; non esistono invece problemi per l'ingestione di riso e mais. La chiave del corretto trattamento della celiachia si articola su due punti fondamentali:

- l'assoluta necessità della dieta senza glutine
- le corrette modalità per seguirla.

Tale dieta prevede anche l'utilizzazione di prodotti dietetici specifici privi di glutine, il cui elenco è scaricabile dal sito www.celiachia.it. Tali prodotti, privi di glutine, sono presenti numerosi in commercio e sono riconoscibili dal marchio "spiga sbarrata.



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



Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

QUANDO IL MENÙ PREVEDE:		SOSTITUIRE CON:
Condimenti	Olio extra vergine d'oliva, oli monoseme vegetale Aceto balsamico sale, pepe, erbe aromatiche, spezie	Non serve sostituzione Per l'aceto, se non DOP o IGP, verificare la dichiarazione in etichetta "senza glutine" Usare kit di spezie dedicato
Primo piatto asciutto	Pasta di semola, pasta all'uovo, farro /pasta di farro, orzo, Kamut, pasta ai 5 cereali, pasta di semola integrale o semintegrale	Pasta sostitutiva con dicitura senza glutine o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine: riso, quinoa, grano saraceno
	Riso	Non serve sostituzione
	Sughi pronti (es. pesto) o sughi e salse addensati con farine non consentite (es. besciamella)	Sostituire con olio o sugo di pomodoro e parmigiano, o altri sughi (non addensati con farine non consentite, né allungati con acqua di cottura in cui è stata cotta pasta di semola) Per i sughi pronti (es. pesto) verificare la dichiarazione in etichetta "senza glutine"
	Pasta ripiena (es. tortellini, cannelloni, ravioli, agnolotti)	Pasta ripiena senza glutine oppure Pasta sostitutiva con dicitura "senza glutine" o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine: riso, quinoa, grano saraceno
	Pasta al forno o pasticciata	Pasta sostitutiva con dicitura "senza glutine" o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (riso, quinoa, grano saraceno), con olio extravergine d'oliva e pomodoro o altro condimento consentito
	Gnocchi di patate	Pasta/gnocchi sostitutivi con dicitura "senza glutine" o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (riso, quinoa, grano saraceno), con olio extravergine d'oliva e pomodoro o altro condimento consentito

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

AZIENDA SANITARIA - DIPART. PREVENZIONE - S.I.A.N.

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

Primo piatto in brodo	Pastina/farro/orzo in brodo vegetale o in brodo di carne	Pasta sostitutiva con dicitura "senza glutine" o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (riso, quinoa, grano saraceno)
	Zuppe, passati o minestre di verdure (cucinate esclusivamente converdura fresca/surgelata) con pastina/farro/orzo	Pasta sostitutiva con dicitura "senza glutine" o diciture alternative* o cereale/vegetale naturalmente privo di glutine (riso, quinoa, grano saraceno); verificare etichetta per i vegetali confezionati (presenza dicitura "senza glutine")
	Riso in brodo vegetale o in brodo di carne	Non serve sostituzione
Pizza	Pizza al pomodoro o margherita	Pizza o base per pizza con dicitura "senza glutine"
Secondi piatti a base di carne, pesce, uova		Non serve sostituzione purché non pre-lavorati, cucinati con ingredienti consentiti e correttamente manipolati. Vietati i prodotti impanati e/o infarinati o gratinati con besciamella; se pre-lavorati, verificare dicitura "senza glutine" altrimenti **utilizzare pangrattato o panature senza glutine**
Secondi piatti a base di formaggi		Non serve sostituzione. Se fusi, grattugiati,a fette, spalmabili, dessert di formaggio verificare dicitura "*senza glutine*"
Secondi piatti a base di affettati	**Prosciutto crudo/breasola**	Non serve sostituzione
	Prosciutto cotto/ Altri salumi	Salumi che riportino in etichetta dicitura"senza glutine".
Contorni	**Verdura e legumi (freschi surgelati o secchi)**	Non serve sostituzione purché cucinati con ingredienti consentiti e correttamente manipolati Per i prodotti confezionati quali mix di legumi + cereali o mix di legumi verificare in etichetta dicitura "senza glutine" o diciture alternative in base alle norme vigenti

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

AZIENDA SANITARIA - DIPART. PREVENZIONE - S.I.A.N.

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

	Purè fresco di patate	Non serve sostituzione Per i preparati per purè, verificare in etichetta dicitura "senza glutine" o diciture alternative in base alle norme vigenti
Pane, grissini, fette biscottate, ecc.		Pane/grissini/fette biscottate con in etichetta dicitura senza glutine
Frutta		Non serve sostituzione
Merende: biscotti, dolci, budini, gelato	Latte	Non serve sostituzione
	Yogurt al naturale	Non serve sostituzione
	Yogurt cremosi o alla frutta	Verificare in etichetta dicitura senza glutine o diciture alternative in base alle norme vigenti
	Yogurt al malto, cereali o ai biscotti	Yogurt al naturale, oppure verificare in etichetta dicitura "senza glutine" in base alle norme vigenti
	Biscotti	Verificare in etichetta dicitura "senza glutine"
	Merende	Yogurt al naturale, frutta fresca di stagione
Zucchero	Semolato	Non serve sostituzione
	A velo	Verificare in etichetta dicitura"senza glutine"

* Reg. UE 828/2014 : relativo alla fornitura di informazioni ai consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti. In base ad art.3

- le informazioni sugli alimenti possono essere corredate dalle diciture "***adatto alle persone intolleranti al glutine*****" o"*****adatto ai celiaci*****";**
- le informazioni sugli alimenti possono essere corredate dalle diciture "*specificamente formulato per persone intolleranti al glutine*" o "*specificamente formulato per celiaci*" qualora l'alimento sia stato espressamente prodotto, preparato e/o lavorato al fine di
  a) ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti contenenti glutine
  b) sostituire gli ingredienti contenenti glutine con altri ingredienti che ne sono naturalmente privi.

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

AZIENDA SANITARIA - DIPART. PREVENZIONE
S.I.A.N.

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

Si consiglia di leggere attentamente l'etichetta dei prodotti utilizzati: la normativa attuale sull'etichettatura prevede che sino indicati in etichetta anche tutti i potenziali allergeni presenti non solo come ingredienti principali, ma anche in piccole quantità come contaminanti. In caso di dubbio consultare il prontuario per celiaci (www.celiachia.it).

REGOLE PER UNA SANA CUCINA SENZA GLUTINE

- Quando possibile preparare gli alimenti senza glutine prima dei cibi comuni: questo riduce notevolmente il rischio di contaminazione dei cibi dietetici.
- Lavare accuratamente mani e superfici sporche di farina, stoviglie ed utensili serviti per la preparazione di altre pietanze contenenti il glutine (es. pasta)
- Usare fogli o teglie di alluminio o carta da forno su piastre e superfici che possono essere contaminate.
- Cucinare la pasta dietetica in un tegame pulito, con acqua non utilizzata per altre cotture, facendo attenzione a non mescolarla con lo stesso cucchiaio che si sta adoperando per la pasta normale e a lavare lo scolapasta od utilizzarne uno esclusivo per la pasta senza glutine.
- Non infarinare o impanare i cibi se non con farine consentite.
- Non addensare sughi o salse con farina o amido di frumento.
- Non maneggiare il cibo con le mani infarinate o con utensili non lavati.
- Conservare gli alimenti senza glutine in zona della dispensa ad essi riservata
- Evitare prodotti di cui non si conosce esattamente la composizione e utilizzare solo ingredienti assolutamente sicuri e cioè:

  -Alimenti naturalmente privi di glutine (verdura, frutta, carne, pesce, uova, latte)

  -Prodotti alimentari presenti nel prontuario dei prodotti in commercio Pubblicato dall'Associazione Italiana Celiachia

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

-Prodotti dietetici specifici (preparati da aziende autorizzate dal Ministero della Salute).

In riferimento al servizio mensa scolastica, in applicazione al Regolamento CE 1169/2011 e alla nota del 06/02/2015 del Ministero della Salute, informiamo i consumatori sulla possibile presenza di sostanze ed allergeni nei pasti serviti presso le scuole.

"PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE ALLERGENI E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA TABELLA FORNITA AL PERSONALE DI SERVIZIO PRESSO LE SCUOLE"

Come elencati nell'allegato II del Regolamento CE 1169/2011 le sostanze ed allergeni di cui si fa riferimento nella presente sono 14 tra quelli principali:



1. **Cereali e derivati**
   vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.
2. **Crostacei**
   vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.
3. **Uova**
   considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014

4. **Pesce**
   l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi**
   le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc
6. **Soia**
   le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte**
   e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolo.
8. **Frutta a guscio**
   ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.
9. **Sedano**
   che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10. **Senape**
    allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda
11. **Sesamo**
    spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;
12. **Anidride solforosa e solfiti**
    solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.
13. **Lupini**
    presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14. **Molluschi**
    presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

Per bambini ed adulti affetti da intolleranze ed allergie (come pure per altre patologie o per motivazioni etico-religiose) il servizio mensa scolastica deve prevedere la predisposizione di **diete speciali** da richiedere ogni anno attraverso apposito modulo di domanda e allegando certificato medico in cui sia precisato la sostanza o l'allergene da escludere dalla dieta.

Corigliano Rossano 12/11/2026

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

AZIENDA SANITARIA - DIPART. PREVENZIONE - S.I.A.N.

U.O. SIAN Ionio

Dott. Pietro Leonardo PERRI

Comune di Campana Prot.0005503-20/11/2026-c_b500-PG-0007-00070001-A 0003-0014