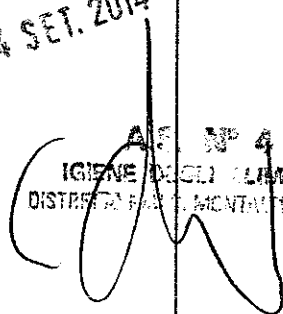


# TABELLE DIETETICHE E CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

SCUOLA dell'INFANZIA A.S.2014/2015 – COMUNE DI LUZZI

MENU'	
PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA
<p><b>LUNEDI'</b> Pasta al ragù con tritato di vitello Bocconcini di mozzarella Insalata di pomodori (per il periodo marzo/novembre) e bietola saltata in padella (per il periodo dicembre/febbraio) Panino Frutta di stagione</p> <p><b>MARTEDI'</b> Minestrone con pasta Cotoletta di tacchino al forno Fagiolini Panino Frutta di stagione</p> <p><b>MERCOLEDI'</b> Risotto con zucca gialla o fiori di zucca Sopracosce di pollo al forno Patate al forno Panino Banana</p> <p><b>GIOVEDI'</b> Pasta fresca al pomodoro Pizzaiola di vitellino Piselli stufati Panino Frutta di stagione</p> <p><b>VENERDI'</b> Pasta e ceci (passati per le scuole materne) Bastoncini di filetto di merluzzo al forno Spinaci saltati in padella Panino Kiwi</p>	<p><b>LUNEDI'</b> Pasta: farfalle con carote, zucchine e pomodorini Caciocavallo e prosciutto crudo dolce Insalata di pomodori (per il periodo marzo/novembre) e finocchi gratinati (per il periodo dicembre/febbraio) Panino Banana</p> <p><b>MARTEDI'</b> <b>Pasta con patate al pomodoro</b> Coteletta di petto di pollo Insalata di carote Panino Frutta di stagione</p> <p><b>MERCOLEDI'</b> Pasta con fagioli Filetto di merluzzo con qualche pomodorino gratinato Spinaci saltati in padella Panino Kiwi</p> <p><b>GIOVEDI'</b> Timballo di pasta al forno Frittata al forno con spinaci e ricotta Insalata di fagiolini Panino Frutta di stagione</p> <p><b>VENERDI'</b> Riso con piselli Filetto di platessa al limone Patate lesse prezzemolate Panino Banana</p>

04 SET. 2014

  
 IGIENE DEGLI ALIMENTI  
 DISTRETTO SANITARIO DI LUZZI

**MENU'****TERZA SETTIMANA****LUNEDI'**

Pasta con patate in bianco  
Bresaola e parmigiano  
Zucchine gratinate o Insalata di pomodori  
Panino  
Kiwi o frutta di stagione  
(da maggio in poi anche albicocche)

**MARTEDI'**

Pasta fresca al pomodoro  
Filone di maiale al forno  
Bietole saltate in padella  
Panino  
Frutta di stagione

**MERCOLEDI'**

Minestrone di verdure con pasta  
Merluzzo in bianco (olio, limone e prezzemolo)  
Patate al forno  
Panino  
Frutta di stagione

**GIOVEDI'**

Risotto in bianco  
Polpette di vitello al sugo con piselli  
Panino  
Banana

**VENERDI'**

Pasta con lenticchie  
Filetto di platessa gratinato  
Spinaci saltati in padella  
Panino  
Frutta di stagione

**QUARTA SETTIMANA****LUNEDI'**

Pasta al pomodoro  
Frittata al forno con zucchine  
Insalata di carote e fagiolini  
Panino  
Banana

**MARTEDI'**

Pasta con piselli  
Sopracosce di pollo al forno  
Patate al forno  
Panino  
Frutta di stagione

**MERCOLEDI'**

Pasta con patate in bianco  
Polpettine di merluzzo  
Insalata di carote  
Panino  
Frutta di stagione

**GIOVEDI'**

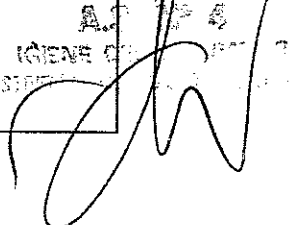
Pasta con lenticchie  
Cotolette di vitello al forno  
Zucchine grigliate  
Panino  
Kiwi

**VENERDI'**

Trancio di pizza con bocconcini di mozzarella e prosciutto cotto  
Fagiolini o insalata di pomodori  
Panino  
Frutta di stagione

04 SET. 2014

ACQUA  
IGIENE  
DISTRIBUZIONE



## TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER BAMBINI S.MATERNA

PRIMI PIATTI	Quantità per:			PRIMI PIATTI	Quantità per:		
	Bambini Materne				Bambini Materne		
<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 60			<b>Riso al pomodoro</b> Riso Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 60		
<b>Riso e patate al pomodoro</b> Riso Patate pulite Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 50			<b>Timballo di pasta al forno</b> Pasta Carne tritata Caciocavallo Pelati sgocciolati Parmigiano Reggiano Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 60		
<b>Pasta e lenticchie</b> Pasta Lenticchie Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 30			<b>Riso e piselli</b> Riso Piselli Parmigiano reggiano Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 70		
<b>Gnocchi freschi di patate al pomodoro</b> Gnocchi Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 160			<b>Pasta e ceci</b> Pasta Ceci secchi Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 40		
<b>Pasta con fagioli</b> Pasta Fagioli secchi Pelati sgocciolati Q.B. Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 40			<b>Pasta con piselli</b> Pasta Piselli Parmigiano reggiano Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 40		
<b>Minestrone con pasta</b> Pasta Minestrone surgelato Olio extravergine d'oliva Parmigiano Reggiano Sale quanto basta	GR. 40			<b>Pasta fresca al pomodoro</b> Pasta fresca Pelati sgocciolati Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 70		
<b>Pasta al ragù con tritato di carne</b> Pasta Carne di vitello tritata l' scelta Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 50			<b>Minestrone con riso</b> Riso Minestrone surgelato Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 40		

04 SET 2014

A.S. 4  
 IGIENE DEGLI ALIMENTI  
 DISTRETTO M.I.C. MONTALTO UFFICIO

PRIMI PIATTI	Quantità per:			PRIMI PIATTI	Quantità per:		
	Bambini	Materne			Bambini	Materne	
<b>Trancio di pizza margherita</b> Farina quanto basta Lievito di birra Sale quanto basta Origano Olio extravergine d'oliva Caciocavallo Pelati sgocciolati	GR. 100			<b>Risotto con zucca gialla o fiori di zucca</b> Riso Zucca Olio extravergine d'oliva Parmigiano reggiano Sale quanto basta	GR. 50	GR. 50	GR. 5
<b>Pasta con carote, zucchine e pomodorini</b> Pasta Zucchine Carote Pomodorini Olio extravergine d'oliva Parmigiano Reggiano Sale quanto basta	GR. 40	GR. 25	GR. 25		GR. 5	GR. 5	

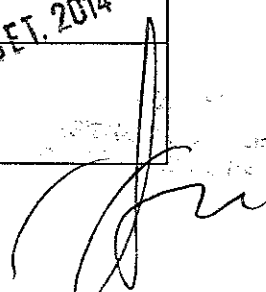
### TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER Bambini S. MATERNA

SECONDI PIATTI	Quantità per:			NOTE
	Bambini	Materne		
<b>Bocconcini di mozzarella ( gr. 30 cadauno)</b>	N° 3			
<b>Cotoletta di carne di vitello</b> Cotoletta di vitello 1^ scelta Uova, pane macinato, odori, sale e olio extravergine d'oliva quanto basta	GR. 70			
<b>Frittata al forno con spinaci e ricotta</b> Uova Spinaci surgelati Parmigiano reggiano Olio extravergine d'oliva e sale quanto basta Ricotta	N° 1 GR. 20 GR. 5 GR.20			

IGIENE DEGLI ALIMENTI  
 DISTRETTO M. S. P. SANITÀ UFFICIO

<b>Spezzatino di carne con patate</b> Carne di vitello 1^ scelta Patate pulite Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 90 GR. 40 GR. 4			
<b>Bastoncini di filetto di merluzzo surgelati al forno con limone</b> Olio extravergine d'oliva e limone quanto basta	N° 3			
<b>Filetto di merluzzo in umido</b> Filetto di merluzzo spinato Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 90 GR. 25 GR. 5			
<b>Sopracoscia di pollo al forno</b> Sopracoscia di pollo Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 140 GR. 3			
<b>Hamburger</b> Carne di vitello 1^ scelta Parmigiano grattugiato Sale e odori quanto basta	GR 70 GR 5			
<b>Filetto di platessa surgelato impanato al forno</b> Filetto di platessa Olio extravergine d'oliva e sale quanto basta	GR. 90			
<b>SECONDI PIATTI</b>	Quantità per:  Bambini Materne			<b>NOTE</b>
<b>Prosciutto cotto e caciocavallo</b> Prosciutto cotto Caciocavallo	GR. 35 GR. 35			
<b>Filone di maiale fresco</b> Filone di maiale 1^ scelta Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 4			
<b>Prosciutto crudo tipo dolce</b>	GR. 50			

04 SET. 2014



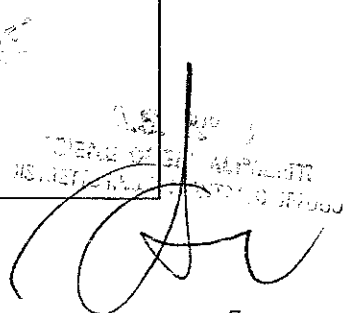
<b>Polpette di carne al sugo</b> Came tritata di vitella di 1^ scelta Olio extravergine d'oliva Pomodori , Odori e sale quanto basta Uova 30 per 100 porzioni Parmigiano Reggiano	GR. 65 GR. 4  Gr 5			
<b>Bocconcini e prosciutto cotto</b> Bocconcini di mozzarella (gr. 30 cadauno) Prosciutto cotto al naturale	N° 2 GR. 35			
<b>Fettina di vitello alla Pizzaiola</b> Fettina di vitello di 1^ scelta Pelati sgocciolati Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 35 GR. 4			

### TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER BAMBINI S.MATERNA

CONTORNI	Quantità per:			NOTE
	Bambini	Materne		
<b>Fagiolini lessi</b> Fagiolini surgelati Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale quanto basta	GR. 70 GR. 4			
<b>Fagiolini al burro</b> Fagiolini surgelati Burro Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 3			
<b>Piselli in umido</b> Piselli surgelati Olio extravergine d'oliva (o burro e pancetta) Odori e sale quanto basta	GR. 60 GR. 4			

24 SET 2015  
A.S. n° 4  
IGIENE DEGLI ALIMENTI  
DISTRETTO SANITARIO UFFUGO

<b>Patate lesse prezzemolate</b> Patate pulite Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale quanto basta	GR. 100 GR. 5			
<b>Zucchine gratinate o grigliate</b> Zucchine Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta Mollica di pane quanto basta	GR. 80 GR. 5			
<b>Insalata di pomodori</b> Pomodori Olio extravergine d'oliva Sale quanto basta	GR. 80 GR. 5			
<b>Carote lesse con olio e aceto</b> Carote surgelate Olio extravergine d'oliva Odori, aceto e sale quanto basta	GR. 70 GR. 4			
<b>CONTORNI</b>	Quantità per:  Bambini Materne		<b>NOTE</b>	
<b>Purè di patate a fiocchi</b> Latte U.H.T. Burro Parmigiano reggiano Fiocchi di patate, odori e sale quanto basta	GR. 30 GR. 4 GR. 4			
<b>Spinaci al burro o saltati in padella</b> Spinaci surgelati Burro Odori e sale quanto basta	GR. 70 GR. 4			
<b>Patate al forno</b> Patate pulite Olio extravergine d'oliva Odori e sale quanto basta	GR. 100 GR. 5			
<b>Bietole saltate in padella</b> Bietole Olio extravergine d'oliva	GR. 70 GR. 4			


  
 TOLEME DI G... ALP...

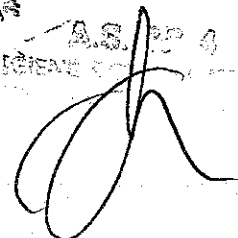
## TABELLA DIETETICA E GRAMMATURA PER Bambini S.MATERNA

PANE E FRUTTA	Quantità per:			NOTE
	Bambini Materne			
<b>Panino</b>	GR. 60			
<b>Frutta</b> La frutta deve essere: pesca, albicocca, arance nespole e mandarini, a seconda delle stagioni.	GR. 120			

04 SET. 2014

A.S. 12/13

Igiene e Sicurezza Alimentare





**MENU' SPECIALE PER LE FESTIVITA' DI NATALE- CARNEVALE E PASQUA**  
**A.S.2014/2015 COMUNE DI LUZZI**

**NATALE**

**PRIMO MENU'**

CULLURIELLI, TORTINO DI ALICI SPUMATI AL FORNO, INSALATA DI FAGIOLINI  
FRUTTA DI STAGIONE, TURDILLI E SCALILLE

**SECONDO MENU'**

PASTA CHINA CON POLPETTINE, INVOLTINI DI CARNE CON VITELLO, PATATA AL  
FORNO, FRUTTA DI STAGIONE TURDILLI E SCALILLE

**CARNEVALE**

LASAGNE, POPIETTINE DI CARNE FRITTA, INSALATA DI FAGIOLINI, FRUTTA DI  
STAGIONE E CHIACCHIERE

**PASQUA**

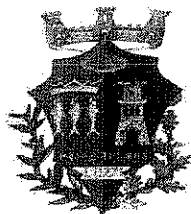
LASAGNA, CAPRETTO E AGNELLO CON PATATE, FRUTTA DI STAGIONE E CUCULI

**FESTA COMPLEANNO**

UNA VOLTA AL MESE AL POSTO DELLA FRUTTA UN DOLCE PREPARATO DALLA  
CUOCA: CROSTATA OPPURE DOLCE SECCO SENZA CREMA

04 SET. 2014

A.S. N. 1  
IGIENE DEGLI ALIMENTI  
DISTRETTO ALL.C. MUNICIPIO UFFUGO



# COMUNE DI LUZZI

(PROVINCIA DI COSENZA)

SETTORE CULTURA

## AVVISO

**FORNITURA SEMIGRATUITA DEI LIBRI DI TESTO PER GLI ALUNNI E STUDENTI DEGLI ISTITUTI D'ISTRUZIONE SECONDARIA DI I° E II° GRADO ( LEGGE n.448/98 ). ANNO SCOLASTICO 2014/2015.**

Considerato che la legge Finanziaria ha confermato i finanziamenti relativi alla Legge 448/98, questo Settore informa che **per l'anno scolastico 2014/2015**, sarà erogato l'incentivo per l'acquisto dei libri di testo agli studenti delle Scuole Secondarie di I° e II° grado frequentanti le scuole ubicate nel territorio comunale.

La domanda potrà essere inoltrata dai genitori degli alunni o da altri soggetti che rappresentano il minore, ovvero dallo studente se maggiorenne.

**I Moduli per le richieste di contributo dovranno essere ritirati e presentate presso le Segreterie Scolastiche e sono scaricabili dal sito: [www.comunediluzzi.it](http://www.comunediluzzi.it) - ( Settore Cultura ).**

I Moduli compilati dovranno essere consegnati **entro e non oltre il**

**il 31 Ottobre 2014** presso le Segreterie delle Scuole con i seguenti allegati:

- **Certificazione ISEE redditi 2013, ( Dichiarazione sostitutiva unica 2014 ) ;**
- **Copia Fotostatica di un Documento di Identità**, in corso di validità, del richiedente (art. 38 del D.P.R. n. 445/2000).

Si precisa che il reddito ISEE, non deve comunque risultare superiore ad euro **10.632,00**.

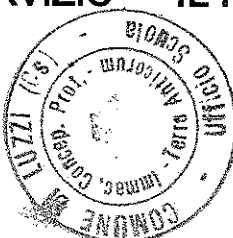
**Luzzi, li 19/09/2014**

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

(Sig.ra Maria Scalercio)

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

( Sig.ra Carmela Di Biase)



**MODULO DI RICHIESTA  
FORNITURA GRATUITA O SEMIGRATUITA DEI LIBRI DI TESTO  
ANNO SCOLASTICO 2014/2015**

Ai sensi dell'art. 27 della Legge 23.12.1998 N. 448

**AL COMUNE DI LUZZI**

(da presentare entro il giorno 31 Ottobre 2014 presso la Segreteria della Scuola e il 15 Novembre 2014 sarà cura della Scuola trasmetterlo al competente Ufficio del Comune)

Generalità del richiedente

NOME		COGNOME	
Luogo di nascita		/ Data di nascita	
CODICE FISCALE			

Residenza anagrafica

VIA/PIAZZA/N. CIVICO	TELEFONO
COMUNE	PROVINCIA

Generalità dello studente

NOME		COGNOME	
LUOGO DI NASCITA		DATA DI NASCITA	
CODICE FISCALE			

INDICAZIONE DELLA SCUOLA e CLASSE di iscrizione per l'a.s. 2014/2015

<input type="checkbox"/> Scuola Media <input type="checkbox"/> Liceo Classico <input type="checkbox"/> Istituto d'Arte		Specificare l'Istituto _____ _____ _____ _____	
DENOMINAZIONE			
VIA/PIAZZA			NUMERO CIVICO
COMUNE			PROVINCIA
Classe che frequenta nell'a.s. 2014/2015	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5		
Ordine e grado di scuola	<input type="checkbox"/> Secondaria di 1° grado (media inferiore)    Superiore <input type="checkbox"/> Secondaria di 2° grado (media superiore)		

Data \_\_\_\_\_

Firma del richiedente\*\*  
\_\_\_\_\_