



REGIONE CAMPANIA
AZIENDA SANITARIA LOCALE BENEVENTO
Dipartimento di Prevenzione
U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via P. Mascellaro, 1, Cap. 82100
Telefono 0824 308 288
Mail: dp.sian@aslbenevento1.it
Pec: dp.sian@pec.aslbenevento.it

Prot. 82069 del 04-08-2020

Prot. 9556
del 14-09-2020

Al Sig. Sindaco del Comune di
Apice

Oggetto: Rilascio menù scolastici – Scuola dell' Infanzia - Scuola secondaria di primo grado

Come da vostra richiesta, si trasmettono in allegato i menù, in versione ESTIVA ed INVERNALE e ruotati su CINQUE SETTIMANE.

Si ricorda che è indispensabile comunicare alla Ditta che eroga i pasti quanto specificato nelle NOTE ESPLICATIVE, onde evitare spiacevoli malintesi.

Si ricorda inoltre che in presenza di persone (alunni o insegnanti) con problemi di intolleranze alimentari, il menù va richiesto allo scrivente Servizio ed il personale addetto alla preparazione dei pasti è tenuto a seguire un corso di 2 ore (obbligatorio ai sensi della Del Regionale 2163 – Dic 2007) presso il Dipartimento di Prevenzione della ASL Bn sito in Via Mascellaro 1 – Benevento

Per eventuali iscrizioni contattare il SIAN ai numeri 0824 308 293/285/288, dott.ssa Olga Landi.

Si fa presente che non è consentito effettuare copie MODIFICATE delle tabelle dietetiche, perchè potrebbero anche essere riprodotte, per errore, in maniera incompleta o con formati stampa diversi, compromettendone la leggibilità.

Distinti saluti

Il Responsabile del procedimento

Dott.ssa Olga Landi

Il Coordinatore UU.OO.CC: del Dipartimento di Prevenzione

Dott. Tommaso Zerella

STAGIONALITA' DELLA VERDURA E DELLA FRUTTA

GEN FEB MAR APR MAG GIU LUG AGO SET OTT NOV DIC

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Aglio												
Agretti												
Asparagi												
Barbabietole rosse												
Basilico												
Bieta o bietole da costa												
Broccoletti o cime di rapa												
Carciofi												
Carote												
Cavoletti di Bruxelles												
Cavolfiori												
Cavolo broccolo o broccoli												
Cavolo cappuccio												
Cavolo verza												
Cetrioli												
Cipolle												
Fagiolini												
Finocchi												
Funghi												
Insalate (ricotta, anivia, lattuga, rucola)												
Melanzane												
Peperoni gialli												
Peperoni rossi												
Pomodori												
Porri												
Prezzemolo												
Radicchio												
Rape												
Ravanelli												
Sedano												
Spinaci												
Zucche												
Zucchine												

STAGIONALITA' DELLA VERDURA E DELLA FRUTTA

GEN FEB MAR APR MAG GIU LUG AGO SET OTT NOV DIC

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Albicocche												
Angurie												
Arance bionde												
Arance rosse												
Castagne												
Ciliegie e Amarene												
Clementine												
Fichi												
Fragole												
Kiwi												
Lamponi												
Limoni												
Loti o Kaki												
Mandarini												
Mandorle, Noci e Nocciole												
Mele												
Meloni <small>(festivi)</small>												
Mirtilli												
More												
Nespole												
Pere												
Pesche e Pesche nettarine												
Pompelmi												
Prugne e Susine												
Ribes												
Uva bianca												
Uva nera												