COMUNE DI CORIGLIANO-ROSSANO Prot. in partenza N° 0128101 del 03-11-2026 Cat. 7 Cl. 1

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.

MENU' AUTUNNO – INVERNO

(Mesi: Novembre - Dicembre – Gennaio – Febbraio – Marzo)

Comune di Corigliano – Rossano A.S. 2026-2027

SCAMAR srl
Via Basilio Sposato,35
88046 Lamezia Terme (CZ)
P.Iva 02459910796

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta con crema di broccoli* Tortino di Uova e Formaggio Carote al vapore* Pane Frutta fresca	Minestra di verdure passate* con pasta Straccetti di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta con lenticchie Mozzarella/provola Insalata verde Pane Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Cotolette di lonza Piselli* Pane Frutta fresca	Pasta con tonno Polpette di merluzzo*al forno Spinaci* al burro Pane Frutta fresca
Seconda settimana	Riso con zucchine* Gateau Pane Frutta fresca	Pasta al sugo Crocchette di pollo Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca	Lasagna* al forno Formaggio fresco spalmabile Insalata Pane Frutta fresca	Pasta con crema di zucca* Polpette di vitello al sugo Bieta* Saltata Pane Frutta fresca	Pasta e ceci Bastoncini di merluzzo* Carote* all'olio Pane Frutta fresca
Terza settimana	Riso alla parmigiana Frittata al forno Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Sovra coscia di pollo al forno Purè di patate Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Filetti di merluzzo* al forno Carote all'olio* Pane Frutta fresca	Pasta al sugo Arista al latte Spinaci* al burro Pane Frutta fresca	Pasta con piselli Provola/ Mozzarella Insalata Pane Dolce tradizionale
Quarta Settimana	Pasta al sugo Tortino di uova e formaggio Spinaci* saltati al burro Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Polpette di vitello in umido Fagiolini* Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Formaggio fresco spalmabile Insalata Pane Frutta fresca	Riso e piselli* Filetti di merluzzo* gratinati Patate al forno Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto S.P. Insalata Pane Frutta fresca

*** i seguenti prodotti potrebbero contenere ingredienti surgelati all'origine**

Note: - Nelle ricette in cui è previsto l'utilizzo di formaggio, verrà utilizzato pecorino DOP Bio

- Nei giorni in cui è prevista la pizza, la grammatura del pane sarà 35g

Corigliano Rossano 30/10/2026

U.O. SIAN Ionio
Dott. Pietro Leonardo PERRI

Menù Elaborato dal Servizio Dietetico della Scamar S.r.l.
Dott.sse Cavaleri Claudia e Stranges Mariacristina

COMUNE DI CORIGLIANO-ROSSANO Prot. in partenza N° 0128101 del 03-11-2026 Cat. 7 Cl. 1

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. · DIPARTIMENTO PREVENZIONE

SCAMAR srl
Via Basilio Sposato,35
88046 Lamezia Terme (CZ)
P.Iva 02459910796

MENU' PRIMAVERA – ESTATE

(Mesi: Aprile – Maggio – Giugno - Settembre - Ottobre)

Comune di Corigliano – Rossano A.S. 2026-2027

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Prima settimana	Pasta con melenzana alla calabrese Tortino di frittata con formaggio Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta e lenticchie Birbe di pollo Purè di patate Pane Frutta fresca	Pasta pasticciata Provola/Mozzarella Insalata pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Polpette di bovino al sugo Fagiolini* in umido Pane Frutta fresca	Pasta al sugo Bastoncini di merluzzo* Piselli* Pane Frutta fresca
Seconda settimana	Risotto con crema di zucchine* Mozzarella Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta al ragù Tortino di frittata con verdure * Fagiolini* Pane Dolce tipico	Pizza margherita Prosciutto cotto S.P. Insalata mista Pane Frutta fresca	Pasta e ceci Vitello alla pizzaiola Purè di patate Pane Frutta fresca	Pasta con tonno Merluzzo/platessa* gratinato Spinaci* al burro Pane Frutta fresca
Terza settimana	Pasta e piselli* Frittata Zucchine trifolate* Pane Frutta fresca	Pasta al pesto Straccetti di vitello alla pizzaiola Patate* al forno Pane Frutta fresca	Risotto al parmigiano/oppure alle melanzane Bocconcini di pollo panati Spinaci al burro* Pane Frutta fresca	Lasagne* bianca Mozzarella Insalata verde Pane Frutta fresca	Pasta pomodoro ebasilico Polpette di pesce* Carote* all'olio Pane Frutta fresca
Quarta Settimana	Pasta con pesto Frittata con verdure Zucchine* all'olio Pane Frutta fresca	Pasta al pomodoro Lonza di suino arrosto Patate* all'olio Pane Yogurt alla frutta	Pasta al forno Formaggio spalmabile Pomodori Pane Frutta fresca	Pasta e fagioli Coscia di pollo al forno Carote* all'olio Pane Frutta fresca	Risotto con zucchine* Merluzzo gratinato* Fagiolini all'olio* Pane Frutta fresca

*** i seguenti prodotti potrebbero contenere ingredienti surgelati all'origine**

Note: - Nelle ricette in cui è previsto l'utilizzo di formaggio, verrà utilizzato pecorino DOP Bio

- Nei giorni in cui è prevista la pizza, la grammatura del pane sarà 35g

Corigliano Rossano 30/10/2026

U.O. SIAN Ionio
Dott. Pietro Leonardo PERRI

Menù Elaborato dal Servizio Dietetico della Scamar S.r.l.
Dott.sse Cavaleri Claudia e Stranges Mariacristina