

Menù scolastico invernale 2023/24
(in vigore da settembre a marzo)
Scuole dell'infanzia e primaria

Dalla collaborazione tra



Comune di Spoltore **Spolter e Servizi s.r.l.**

Validato da

**Dipartimento Di Prevenzione
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI
E DELLA NUTRIZIONE**



ASL DI PESCARA
UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Dietista
Dot.ssa *Micaela GENTILUCCI*
Micaela Gentilucci

Modificato dalle LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA REGIONE ABRUZZO

I SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al forno	Tagliolini o sagnette con legumi	Ravioli al pomodoro e basilico	Pasta in bianco olio e parmigiano	Risotto alla zucca
Parmigiano a tocchetti o in scaglie	Straccetti di tacchino	Frittata al forno con mozzarella	Scaloppina di vitello	Polpette di tonno
Insalata mista (o verdura di stagione)	Carote alla julienne (o verdura di stagione)	Bieta lessa e limone (o verdura di stagione)	Finocchi gratinati (o verdura di stagione)	Spinaci (o verdura di stagione)
<i>Dolce</i>				
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE				
PANE COMUNE				
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO				

II SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Orzo o Pasta con legumi	Pasta in bianco olio e parmigiano	Gnocchetti al pomodoro	Risotto allo zafferano	Pasta al sugo di pomodoro con ricotta
Sformato di patate	Polpette di maiale	Mozzarella o caciottina	Bocconcini di pollo croccanti	Palombo in umido o nasello
Spinaci al parmigiano (o verdura di stagione)	Cavolfiore gratinato (o verdura di stagione)	Lattuga a striscioline (o verdura di stagione)	Finocchi gratinati (o verdura di stagione)	Carote al vapore (o verdura di stagione)
<i>Dolce</i>				
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE				
PANE COMUNE				
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO				

Menù scolastico invernale 2023/24
(in vigore da settembre a marzo)

Scuole dell'infanzia e primaria

III SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Orzo o Pasta con legumi	Risotto alla zucca	Tagliatelle al ragù di carne	Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta al pomodoro e basilico
Frittata al forno con patate	Scaloppine di tacchino	Polpette di ricotta e spinaci	Bocconcini di carne in umido	Bastoncini di pesce
Verza saltata (o verdura di stagione)	Patate al forno	Cavolfiori gratinati (o verdura di stagione)	Bieta lessa olio e limone (o verdura di stagione)	Finocchi cotti (o verdura di stagione)
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE		Dolce		
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE				
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO				
PANE COMUNE				

IV SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto allo zafferano	Minestrone con farro	Pasta e piselli	Pasta all'ortolana	Ravioli al pomodoro
Frittata al forno con spinaci	Cotoletta di pollo al forno	Prosciutto cotto	Spezzatino di vitello alla genovese	Merluzzo gratinato al forno
Finocchi (o verdura di stagione)	Purea di patate	Carote alla julienne (o verdura di stagione)	Spinaci al limone (o verdura di stagione)	Zucca (o verdura di stagione)
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE		Dolce		
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE				
PANE COMUNE				
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO				