

Menù scolastico **invernale**  
(in vigore da settembre a marzo)

**Scuole dell'infanzia e primaria**

Dalla collaborazione tra



Comune di Spoltore **SpoltoreServizi s.r.l.**



Validato da

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



30/08/2024

ASL DI PESCARA  
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Dietista  
Dott.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 sugo di pesce	Pasta 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	Polpette di tonno	Reale di vitello	Frittata al forno con mozzarella
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)
		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				

### 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)
			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				

Per le informazioni sugli allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita dal personale della ditta di ristorazione

**Menù scolastico *invernale***  
(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	Pasta 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
Carote julienne (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)
			<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				

**IV SETTIMANA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto allo zafferano	Minestrone con farro	Pasta e piselli	Pasta al tonno	Tortellini 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)
		<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 estivo**  
(in vigore da aprile a fine anno scolastico)

**Scuole dell'infanzia e primarie**

Dalla collaborazione tra



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

Validato da

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



30/08/2024

ASL DI PESCARA  
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Dietista  
Dott.ssa Micaela GENTILUCCI  
*Micaela Gentilucci*

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

**I SETTIMANA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto alle zucchine e spalmabile	Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta e piselli	Pasta con tonno e pomodorini
Bastoncini di pesce	Petto di tacchino alla salvia	Prosciutto cotto	Polpette di vitello	Omelette con mozzarella
Fagiolini all'olio (o verdura di stagione)	Zucchine saltate (o verdura di stagione)	Carote Julienne (o verdura di stagione)	Fagiolini all'olio (o verdura di stagione)	Spinaci al limone (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
Pasta al pesce	Pasta e piselli	Pasta alle zucchine	Gnocchetti al pomodoro	Pasta al sugo di pomodoro e olive
Frittata al forno con zucchine	Polpette di maiale	Primo sale o tocchetti di parmigiano	Bocconcini di pollo croccanti	Polpette di tonno
Patate al forno	Fagiolini all'olio (o verdura di stagione)	Insalata di pomodori (o verdura di stagione)	Melanzane al forno (o verdura di stagione)	Zucchine trifolate (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				

Per le informazioni sugli allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita dal personale della ditta di ristorazione

**Menù scolastico estivo**  
(in vigore da aprile a fine anno scolastico)

**Scuole dell'infanzia e primarie**

**III SETTIMANA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pesto	Pasta e piselli	Ravioli al pomodoro e basilico	Pasta con le zucchine	Pasta in bianco olio e parmigiano
Frittata al forno con spinaci	Rolle di tacchino	Ciliegine di mozzarella o caciotta	Scaloppine o spezzatino di vitello	Bastoncini di pesce
Fagiolini (o verdura di stagione)	Spinaci (o verdura di stagione)	Carote alla julienne (o verdura di stagione)	Verdure in teglia (o verdura di stagione)	Zucchine (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				

**IV SETTIMANA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Insalata di pasta	Pasta e legumi o Farro in insalata con legumi o ortaggi	Pasta al sugo di pomodoro e melanzane	Pasta con zucchine	Gnocchetti al pomodoro
Frittata al forno con patate	Arista di maiale	Polpette di ricotta e spinaci	Cotoletta di pollo al forno	Nasello
Spinaci (o verdura di stagione)	Fagiolini all'olio (o verdura di stagione)	Patate al forno	Carote (o verdura di stagione)	Zucchine trifolate (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				

Per le informazioni sugli allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita dal personale della ditta di ristorazione