

**AZIENDA SANITARIA LOCALE**  
**LANCIANO – VASTO - CHIETI**  
 Dipartimento di Prevenzione  
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 Via Marco Polo n.55/a –VASTO (CH)

**Menu invernale NIDO (dai 13 ai 36 mesi ) A.E. 2025-2026**

GG	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>Lun.</b>	Pasta al pomodoro Uova strapazzate ben cotte Bieta all'olio Pane- frutta fresca di stagione	Timballo di pasta (con ragù e besciamella)* Frittata semplice cotta al forno Bieta all'olio Pane - frutta fresca di stagione	Minestrina di pasta con carote, sedano e patate Straccetti di vitello alla pizzaiola Finocchi gratinati (con pangrattato) Pane - frutta fresca di stagione	Pasta rosa (salsa di pomodoro + ricotta) Frittata semplice o con verdure di stagione cotta al forno Cavolfiore all'olio Pane – frutta fresca di stagione
<b>Mar.</b>	Risotto con crema di lattuga* Straccetti di petto pollo in umido Carote al tegame Pane - frutta fresca di stagione	Pasta con la zucca Boceoncini di tacchino* Patate al forno Pane - frutta fresca di stagione	Pasta con verdure di stagione (es. passato di broccoli) Polpettine di pollo al pomodoro Carote al tegame Pane e frutta fresca di stagione	Risotto rosso (con barbabietola rossa)* Arrosto di tacchino* Spinaci all'olio Pane – frutta fresca di stagione
<b>Mer.</b>	Crema/passato di ceci con pasta Prosciutto cotto Cavolfiori gratinati (con pangrattato) Pane - frutta fresca di stagione	Crema/passato di fagioli con riso o pasta Stracchino Spinaci all'olio Pane - frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di carne bovina Prosciutto cotto Insalata iceberg a striscioline Pane - frutta fresca di stagione	Crema/passato di lenticchie con pasta Tortino/crocchette di verdure e ricotta* Carote al tegame Pane – frutta fresca di stagione
<b>Gio.</b>	Pasta olio e parmigiano Polpettone di bovino Insalata iceberg a striscioline Pane- frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Vitello tritato*/hamburger di vitello non preconfezionato Finocchi al tegame Pane - frutta fresca di stagione	Crema/passato di verdure con riso o orzo Tortino di patate* Pane - frutta fresca di stagione	Crema/passato di verdure con pasta Polpettone di agnello Patate al forno Pane – frutta fresca di stagione
<b>Ven.</b>	Crema/passato di verdure con pasta Filetti di spigola gratinati al forno Purea di patate Pane - frutta fresca di stagione	Pasta al sugo di rana pescatrice (coda di rospo) Crocchette di nasello (filetti di pesce, patate, prezzemolo, pangrattato) al forno Insalata cappuccina a striscioline Pane - frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Filetti di platessa in bianco aglio, olio e prezzemolo Bieta all'olio Pane e frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Filetti di merluzzo gratinati Insalata iceberg e cappuccina a striscioline o zucca al tegame Pane – frutta fresca di stagione

\* Consultare il ricettario

N.B. Nella preparazione dei pasti attenersi a quanto riportato, alla voce **“Informazioni per l'uso corretto delle tabelle-menù”**.

**AZIENDA SANITARIA LOCALE**  
**LANCIANO – VASTO - CHIETI**  
 Dipartimento di Prevenzione  
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 Via Marco Polo n.55/a –VASTO (CH)

**Menu estivo NIDO (dai 13 ai 36 mesi ) A.E. 2025-2026**

GG	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>Lun.</b>	Pasta olio e parmigiano Uova al forno in salsa di pomodoro fresco* Fagiolini Pane - frutta fresca di stagione	Crema/passato di verdure Scaloppina di pollo Patate al forno Pane - frutta fresca di stagione	Pasta e zucchine Crocchette di patate e ricotta* Bietta all'olio Pane - frutta fresca di stagione	Pasta con crema di carciofi o asparagi Polpettone/polpette di agnello Insalata iceberg e cappuccina a striscioline Pane – frutta fresca di stagione
<b>Mar.</b>	Pasta al pomodoro fresco e basilico Coniglio al forno* Insalata a striscioline Pane - frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro fresco e basilico Crocchette di legumi (ceci)* Fagiolini al pomodoro Pane - frutta fresca di stagione	Pasta alla crudaiola* Arrosto di bovino al sedano verde* Ortaggi misti al tegame (melanzane, zucchine, pomodori maturi, carote, sedano privato dei filamenti , patate, olio e basilico ) Pane - frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro fresco Ricotta Spinaci all'olio Pane – frutta fresca di stagione
<b>Mer.</b>	Crema/passato di fagioli con pasta Scaglette di parmigiano Insalata di pomodori Pane - frutta fresca di stagione	Pasta e piselli freschi Mozzarella Insalata di pomodori Pane - frutta fresca di stagione	Risotto con trito fine di sepioline e/o calamari Filetti di nasello gratinati con pangrattato Insalata a striscioline Pane - frutta fresca di stagione	Risotto primavera* o insalata di riso* Frittata al forno con prosciutto cotto Insalata di pomodori Pane – frutta fresca di stagione
<b>Gio.</b>	Risotto con verdure di stagione(es. zucchine, carciofi/crema di zucchine, carciofi ecc) Polpette di bovino Piselli Pane - frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e melanzane* Prosciutto cotto Zucchine gratinate* o al vapore Pane - frutta fresca di stagione	Pasta con fagiolini e patate Straccetti di pollo in crema di lattuga* Insalata di pomodori Pane - frutta fresca di stagione	Crema/passato di verdure con pasta Bocconcini di pollo in umido Patate al forno o a purea Pane – frutta fresca di stagione
<b>Ven.</b>	Pasta al sugo di trota Tortino di patate e sogliola * Purè bicolore (zucchine-carote) Pane - frutta fresca di stagione	Riso bianco olio e parmigiano Medaglioni di merluzzo* Insalata a striscioline Pane-frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Filetti di platessa alla mugnaia (farina, olio evo e limone) Piselli Pane – frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Rana pescatrice al sugo di pomodoro fresco* Piselli e carote Pane – frutta fresca di stagione

\*consultare il ricettario

N.B. Nella preparazione dei pasti attenersi a quanto riportato, alla voce **“Informazioni per l'uso corretto delle tabelle-menù”**.