

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 Scuole dell’Infanzia e Primaria – A.S. 2025/2026

<i>GG</i>	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lun.	Pasta e patate al pomodoro Polpette di ricotta e spinaci (v. ricetta) Carote al vapore Pane – Frutta	Pasta in bianco olio e parmigiano Frittata con patate o al prosciutto cotto Verdura cotta di stagione Pane – Frutta	Pastina in brodo vegetale o crema di carote con crostini di pane (v. ricetta) Cotoletta di pollo cotta al forno Verdura cotta di stagione Pane - Frutta	Pasta con verdure di stagione (broccoli) Polpette cacio e uova non fritte o frittata con mozzarella Verdura cotta di stagione Pane - Frutta
Mar.	Pasta in bianco olio e parmigiano Carne bovina (girello alla genovese) Piselli Pane - Frutta	Minestrone di verdure Spezzatino di tacchino con patate Pane -Frutta	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto (infanzia) crudo dolce (primaria) (privi del grasso visibile) Insalata verde Pane - Frutta	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello con piselli e carote o Polenta con ragù di carne bovina o polenta pasticciata (v. ricetta) Verdura cotta di stagione Pane –Frutta
Mer.	Pasta al forno (sugo al pomodoro mozzarella, parmigiano) Uovo strapazzato ben cotto Verdura cotta di stagione Pane - Frutta	Pasta e legumi (ceci) o zuppa di legumi misti con pasta Mozzarella Insalata verde con carote Pane -Frutta	Pasta o orzo o farro e legumi (lenticchie) Gratin di formaggio e patate (v. ricetta) Carote julienne Pane - Frutta	Pasta e legumi (fagioli) Uovo sodo Verdura cotta Pane - Frutta
Giov.	Minestrone di verdure o crema di zucca e spinaci con pastina (v. ricetta) Fusello e sovracoscia di pollo Patate al forno Pane -Frutta	Gnocchi al pomodoro Arista di maiale Verdura cotta di stagione Pane -Frutta	Risotto con verdure di stagione (zucca) Scaloppina di tacchino al limone Purea di patate (con patate fresche: NO a purè pronti –confezionati) Pane - Frutta	Minestrone di verdure con pasta Cotoletta di pollo o tacchino cotta al forno Insalata verde Pane – Frutta
Ven.	Riso al pomodoro Pesce (filetti di merluzzo gratinati) Insalata verde Pane - Frutta	Risotto con seppioline e calamari Pesce (Crocchette di pesce: filetti di platessa, uova, patate, prezzemolo e pangrattato) Carote julienne Pane -Frutta	Pasta al tonno e pomodoro Pesce (filetti di salmone) Piselli Pane - Frutta	Riso bianco olio e parmigiano Pesce (filetti di orata) Patate al forno Pane - Frutta

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 Scuole dell’Infanzia e Primaria – A.S. 2025/2026

<i>GG</i>	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lun.	Minestrone di verdure Bocconcini di tacchino o fettine di tacchino alla salvia (v. ricetta) Patate al forno Pane - Frutta	Pasta al pomodoro fresco e basilico Frittata di patate al forno o polpettone di patate e fagiolini (v. ricetta) Insalata mista Pane – Frutta	Minestrone di verdure Tortino di patate con prosciutto cotto/ crudo, formaggio e mozzarella a dadini, uova e pangrattato (v. ricetta) Insalata mista Pane - Frutta	Pasta o risotto al peperone giallo e rosso (v. ricetta) Polpettone di carne mista Insalata di pomodori e cetrioli Pane - Frutta
Mar.	Pasta o riso e piselli freschi o timballo di riso e piselli (v. ricetta) Bresaola Insalata di pomodori e lattuga Pane - Frutta	Pasta con zucchine o con asparagi Fettina di vitello alla pizzaiola con pomodoro fresco ed origano Fagiolini ad insalata Pane - Frutta	Pasta al pomodoro e ricotta Polpette di legumi (ceci) (v. ricette) Zucchine o tortino di zucchine e pomodori (v. ricetta) Pane - Frutta	Pasta al pomodoro fresco Melanzane alla parmigiana (v. ricetta) Insalata mista Pane - Frutta
Mer.	Pasta al pomodoro fresco e basilico Ortaggi ripieni (zucchine, melanzane, peperoni, ... v. ricetta) Insalata mista Pane – Frutta	Pasta o farro od orzo e legumi Caprese (mozzarella e pomodori) Pane - Frutta	Insalata di riso (v. ricette) Uovo sodo Fagiolini in insalata Pane - Frutta	Pasta o risotto alla parmigiana Petto di pollo o tacchino in umido Ciabotto di verdure (v. ricetta) Pane - Frutta
Gio.	Insalata di pasta (v. ricette) o pasta bianca olio e parmigiano Lonza di maiale al sedano verde Punte di asparagi e carote al vapore Pane – Frutta	Pasta alla Norma (pomod. fresco e melanzane) Insalata di pollo o pollo in crema di lattuga (v. ricetta) Carpaccio di zucchine (v. ricetta) Pane - Frutta	Pasta alla crudaiola (v. ricetta) Rotolo di coniglio agli aromi (v. ricetta) Insalata e /o verdure grigliate miste Pane - Frutta	Pasta e legumi o pasta fredda con fagioli o ceci (v. ricette) Crescenza e/o bresaola Insalata mista
Ven.	Pasta con pesce (filetti di salmone) Pesce (filetti di halibut) Zucchine Pane - Frutta	Risotto con seppioline e/o calamari o in bianco olio e parmigiano Pesce (filetti di spigola) Insalata mista Pane - Frutta	Pasta bianca olio e parmigiano Seppioline e/o calamari in umido con piselli o filetti di sogliola Insalata di lattuga, pomodori, cetrioli e ravanelli Pane – Frutta	Pasta bianca con tonno e zucchine o pasta al pomodoro e tonno Pesce (filetti di merluzzo olio e limone) Fagiolini e patate Pane - Frutta

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