

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

GG	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 (es. bietta) 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 (es. finocchi) Pane - Frutta	Pasta con verdure di stagione (broccoli) Polpette cacio e uova non fritte o frittata con mozzarella Verdura cotta di stagione (es. finocchi) Pane - Frutta
Mar.	Pasta in bianco olio e parmigiano Carne bovina (girello alla genovese) Piselli Pane - Frutta	Minestrone di verdure con pastina Spezzatino di tacchino con patate Pane -Frutta	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Insalata verde Pane - Frutta	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello con piselli e carote o Polenta con ragù di carne bovina Verdura cotta di stagione Pane – Frutta
Mer.	Pasta al forno (sugo al pomodoro mozzarella, parmigiano) Uovo strapazzato ben cotto Verdura cotta di stagione (es. spinaci) 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 Verdura cotta (es. rape) Pane - Frutta
Gio.	Minestrone di verdure o crema di zucca e spinaci con pastina (v.ricetta) Carne di pollo Patate al forno Pane - Frutta	Gnocchi al pomodoro Arista di maiale Verdura cotta di stagione (es. cavolfiore) 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 riso 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	Riso al pomodoro Pesce (Crocchette di pesce: filetti di salmone, uova, patate, prezzemolo e pangrattato) Carote julienne Pane - Frutta	Pasta al tonno e pomodoro Pesce (filetti di platessa) Piselli Pane - Frutta	Pasta bianca 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: note”**

Si fa presente che il menù invernale sopramenzionato, per ragioni logistiche, ha subito variazioni riguardanti la sequenza giornaliera di somministraione come indicata di seguito (tale variazione è autorizzata dalla A.S.L. 02 LANCIANO - VASTO - CHIETI con prot.n.97570/2025 dell'11/09/2025).

Menu invernale Scuole dell'Infanzia e Primaria - A.S. 2025/2026

gg	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lun.	Pasta al forno (sugo al pomodoro, mozzarella, parmigiano) Uovo strapazzato ben cotto Verdura cotta di stagione (es. spinaci) Pane Frutta	Pasta in bianco olio e parmigiano Frittata con patate o al Prosciutto cotto Verdura cotta di stagione (es. Bietola) Pane Frutta	Pastina in brodo vegetale o Crema di carote con crostini di pane Cotoletta di pollo cotta al forno Verdura cotta di stagione (es. Finocchi) Pane Frutta	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello con piselli e carote o Polenta con ragù di carne bovina Verdura cotta di stagione Pane Frutta
Mar.	Pasta e patate al pomodoro Polpette di ricotta e spinaci (v. ricetta) Carote al vapore Pane Frutta	Minestrone di verdura con pastina Spezzatino di tacchino con patate Pane Frutta	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Insalata verde Pane Frutta	Pasta con verdura di stagione (broccoli) Polpette cacio e uova non fritte o Frittata con mozzarella Verdura cotta di stagione (es. Finocchi) Pane Frutta
Mer.	Pasta in bianco olio e parmigiano Carne di bovino Piselli 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 Carote julienne Pane Frutta	Minestrone di verdure con riso Cotoletta di pollo o tacchino cotta al forno Insalata verde Pane Frutta
Gio.	Minestrone di verdure o Crema di zucca e spinaci con pastina Carne di pollo Patate al forno Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Arista di maiale Verdura cotta di stagione (es. Cavolfiori) Pane Frutta	Risotto con verdure di stagione (zucca) Scaloppina di tacchino al limone Purea di patate con patate fresche Pane Frutta	Pasta e legumi (fagioli) Uovo Verdura cotta (es. Rape) Pane Frutta
Ven.	Riso al pomodoro Pesce (Filetti di merluzzo gratinati) Insalata verde Pane Frutta	Riso al pomodoro Pesce (Crocchette di pesce: filetti di salmone, uova, patate, prezzemolo e pangrattato) Carote julienne Pane Frutta	Pasta al tonno e pomodoro Pesce (Filetti di platessa) Piselli Pane Frutta	Pasta in bianco olio e parmigiano Pesce (Filetti di orata) Patate al forno Pane Frutta