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 privo di CARNE DI MAIALE 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 Carote al vapore Pane – Frutta	Pasta in bianco olio e parmigiano Frittata con patate o al formaggio Verdura cotta di stagione (es. bieta) 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 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 Bresaola 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 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 Carne di pollo Patate al forno Pane - Frutta	Gnocchi al pomodoro Fettina di vitello 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

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 privo di CARNE DI MAIALE Scuole dell'Infanzia e Primaria - A.S. 2025/2026

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