

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

Scuole dell'infanzia e primaria

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



04/09/2025

I SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro e basilico	Tagliolini o sagnette con legumi	Pasta con olio evo e parmigiano	Pasta al forno	Risotto alla zucca
Straccetti di tacchino	Frittata al forno con mozzarella	Scaloppina di vitello	Parmigiano a tocchetti o in scaglie	Polpette di pesce
Bieta lessa olio e limone (o verdura di stagione)	Finocchi alla julienne (o verdura di stagione)	Carote alla julienne (o verdura di stagione)	Insalata lattuga, carote e finocchi (o verdura di stagione)	Lattuga a striscioline (o verdura di stagione)
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE			PANE COMUNE	
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO				

Il dolce verrà proposto in sostituzione della frutta massimo 1 volta al mese , solo durante le principali festività.

II SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Minestrone con riso o pasta	Pasta al pomodoro	Orzo o Pasta con legumi	Risotto fantasia	Pasta al sugo di pomodoro con ricotta
Polpette di maiale	Mozzarella	Sformato di patate	Bocconcini di pollo croccanti	Platessa al forno
Insalata mista (ortaggi / verdure di stagione)	Spinaci al parmigiano (ortaggi / verdure di stagione)	Lattuga a striscioline (ortaggi / verdure di stagione)	Finocchi alla julienne (ortaggi / verdure di stagione)	Carote alla julienne (ortaggi / verdure di stagione)
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 ristorazione

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

Scuole dell'infanzia e primaria



04/09/2025

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

III SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Risotto alla zucca	Tagliatelle al ragù di carne	Pasta in bianco olio e parmigiano	Orzo o Pasta con legumi	Pasta al pomodoro e basilico
Scaloppine di tacchino	Polpette di ricotta e spinaci	Bocconcini di carne in umido	Frittata con patate	Crocchette di pesce
Lattuga a striscioline (o verdura di stagione)	Insalata mista (o verdura di stagione)	Bieta lessa olio e limone (o verdura di stagione)	Carote alla julienne (o verdura di stagione)	Insalata lattuga e finocchi (o verdura di stagione)
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE			PANE COMUNE	
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO				

Il dolce verrà proposto in sostituzione della frutta massimo 1 volta al mese , solo durante le principali festività.

IV SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta all’ortolana	Pasta e piselli	Riso del marinaio o pasta al tonno	Quadrucci in brodo vegetale	Pasta al pomodoro
Spezzatino di vitello alla genovese	Prosciutto cotto	Frittata con spinaci	Cotoletta di pollo al forno	Merluzzo gratinato al forno
Spinaci al limone (o verdura di stagione)	Carote alla julienne e cappuccio (o verdura di stagione)	Lattuga a striscioline (o verdura di stagione)	Purea di patate (o verdura di stagione)	Insalata mista (o verdura di stagione)
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 ristorazione

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

**Scuole dell’infanzia e primaria**



04/09/2025

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

**I SETTIMANA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro e basilico	Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta e piselli	Pasta con tonno e pomodorini
Petto di tacchino alla salvia	Omelette di mozzarella	Hamburger	Prosciutto cotto	Merluzzo gratinato al forno
Verdure in taglia (o verdura di stagione)	Carote Julienne (o verdura di stagione)	Insalata mista con pomodorini (o verdura di stagione)	Insalata lattuga, carote e finocchi (o verdura di stagione)	Fagiolini all’olio (o verdura di stagione)
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE			PANE COMUNE	
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO				

Il dolce verrà proposto in sostituzione della frutta massimo 1 volta al mese , solo durante le principali festività.

**II SETTIMANA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro e basilico	Risotto gamberetti e zucchine	Pasta con crema di carciofi o verdure di stagione	Pasta con legumi	Pasta al sugo di pomodoro e olive
Bocconcini di pollo croccanti	Crescenza o tocchetti di parmigiano	Polpette di maiale	Frittata zucchine	Polpette di tonno
Insalata di pomodori (o verdura di stagione)	Insalata mista (o verdura di stagione)	Lattuga a striscioline	Purea di patate	Lattuga a striscioline
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 ristorazione

Menù scolastico estivo

(in vigore a settembre e da aprile a fine anno scolastico)

Scuole dell'infanzia e primaria

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



04/09/2025

III SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta all’ortolana o insalata di pasta alla mediterranea	Tagliatelle al pomodoro e basilico	Risotto con piselli	Pasta con zucchine	Pasta in bianco olio e parmigiano
Frittata con spinaci	Scaloppine o spezzatino di vitello	Mozzarella	Rolle di tacchino	Crocchette di pesce
Carote e finocchi alla julienne (o verdura di stagione)	Verdure in teglia (o verdura di stagione)	Insalata mista con pomodorini (o verdura di stagione)	Fagiolini (o verdura di stagione)	Carote alla Julienne (o verdura di stagione)
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE			PANE COMUNE	
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO				

Il dolce verrà proposto in sostituzione della frutta massimo 1 volta al mese , solo durante le principali festività.

IV SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta o riso del marinaio	Pasta al sugo di pomodoro e melanzane	Pasta e legumi o Farro in insalata con legumi o ortaggi	Risotto primavera o insalata di riso	Pasta al pomodoro e basilico
Prosciutto cotto	Arista di vitello	Frittata con patate	Cotoletta di pollo al forno	Filetti di platessa al forno
Carote e/o patate lesse in insalata (o verdura di stagione)	Insalata di lattuga e pomodori (o verdura di stagione)	Lattuga a striscioline (o verdura di stagione)	Carote e finocchi alla julienne (o verdura di stagione)	Zucchine trifolate (o verdura di stagione)
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 ristorazione