

MENU' A PARTIRE DA 21/09/2026 CON LA QUARTA SETTIMANA

Menù scolastico **INVERNALE** redatto dalle competenti autorità sanitarie indicato nelle **LINEE GUIDA REGIONALI** della Regione Abruzzo nel 2026

MENSE SCOLASTICHE

SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

MENU INVERNALE				
LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA				
Pasta e ceci	Crema di zucca con farro	Pasta al ragù di carne	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio extravergine d'oliva
Frittata semplice	Tortino di patate con mozzarella	Crocchette di piselli	Arrosto di tacchino agli aromi	Polpette di platessa
Bieta olio e limone	Finocchi all'olio	Carote alla julienne	Spinaci all'olio	Lattuga a striscioline
2° SETTIMANA				
Pasta pomodoro e ricotta	Pasta al pomodoro e basilico	Orzo con passato di lenticchie	Risotto alla carote	Pastina con passato di verdure
Uova strapazzate	Bocconcini di pollo al limone	Formaggio primo sale impanato	Polpette di vitello al pomodoro	Crocchette di merluzzo
Bieta olio e limone	Broccoli all'olio	Carote all'olio	Finocchi gratinati	Patate al forno
3° SETTIMANA				
Pasta al ragù di carne	Pastina e fagioli	Farrotto al pomodoro	Pastina con passato di verdure	Risotto alla zucca
Farinata di ceci	Frittata con patate	Formaggio stagionato	Straccetti di tacchino	Hamburger di platessa
Carote alla julienne	Bieta olio e limone	Lattuga a striscioline	Purè di patate	Spinaci al parmigiano
4° SETTIMANA				
Pasta al ragù di lenticchie	Pasta con crema di broccoli	Polenta al pomodoro	Orzotto al formaggio	Pasta all'olio extravergine d'oliva
Frittata con gli spinaci	Bocconcini di pollo croccanti	Mozzarella	Hamburger di vitello	Merluzzo gratinato
Carote all'olio	Bieta e patate	Spinaci all'olio	Lattuga a striscioline	Finocchi all'olio
Ad ogni pasto: - o PANE COMUNE O INTEGRALE senza grassi e a ridotto contenuto di sale - o FRUTTA FRESCA DI STAGIONE di almeno 3 differenti tipologie a settimana - o ACQUA				