

## Menù scolastico estivo (in vigore da aprile a fine anno scolastico)

### Scuole dell'infanzia e primarie

Comune di Civitaguana



Validato da

Dipartimento Di Prevenzione  
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI  
E DELLA NUTRIZIONE



Validazione 28/03/2024

ASL DI PESCARA  
U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Dietista  
Dott.ssa Micaela GENTILUCCI  
*Micaela Gentilucci*

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 e piselli o ceci	Pasta con olio evo e parmigiano	Pasta con tonno e pomodorini	Risotto fantasia
Petto di tacchino alla salvia	Omelette con mozzarella	Hamburger	Prosciutto crudo	Merluzzo gratinato al forno
Verdure in teglia (ortaggi / verdure di stagione)	Carote alla julienne (ortaggi / verdure di stagione)	Insalata mista con pomodorini (ortaggi / verdure di stagione)	Insalata lattuga, carote e finocchi (ortaggi / verdure di stagione)	Fagiolini (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				

### II SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Gnocchetti 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 con zucchine	Polpette di tonno
Insalata di pomodori (ortaggi / verdure di stagione)	Insalata mista (ortaggi / verdure di stagione)	Lattuga a striscioline (ortaggi / verdure di stagione)	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 da aprile a fine anno scolastico)

### Scuole dell'infanzia e primarie

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

#### III SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta all'ortolana o Insalata di pasta mediterranea	Tagliatelle al pomodoro e basilico	Pasta o riso e legumi	Pasta con zucchine	Pasta con olio evo e parmigiano
Frittata con spinaci	Scaloppine o spezzatino di vitello	Ciliegine di mozzarella	Fettine o Rollè di tacchino	Crocchette di pesce o bastoncini
Carote e finocchi alla julienne (ortaggi / verdure di stagione)	Verdure in teglia (ortaggi / verdure di stagione)	Insalata mista con pomodorini (ortaggi / verdure di stagione)	Fagiolini (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				

#### IV SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta o Riso del marinaio	Pasta al pomodoro	Pasta o riso e legumi	Risotto primavera o Insalata di riso	Gnocchetti al pomodoro e basilico
Prosciutto cotto	Bocconcini di vitello	Frittata con patate	Cotoletta di pollo al forno	Filetto di platessa gratinato
Carote e/o patate lesse in insalata (ortaggi / verdure di stagione)	Insalata lattuga e pomodori (ortaggi / verdure di stagione)	Lattuga a striscioline (ortaggi / verdure di stagione)	Carote e finocchi alla julienne (ortaggi / verdure di stagione)	Zucchine trifolate (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