COMUNE DI COLLECORVINO
Anno 2025 | Titolo VII | Classe 01 | ARRIVO
Prot.n. 9324 | Del 22/09/2025

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

Scuola dell'infanzia Collecorvino

Validato da

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

19/09/2025

Dietiste
Dott.ssa Marta D'ALFONSO
Dott.ssa 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 con legumi	Pasta con olio evo e parmigiano	Pasta al forno	Risotto alla zucca
Straccetti di tacchino	Frittata al forno con parmigiano	Scaloppina di vitello	Parmigiano a tocchetti o in scaglie	Pangasio gratinato al forno
Bieta lessa e fagiolini (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)	Spinaci all'olio (o verdura di stagione)
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE		PANE COMUNE (1 VOLTA A SETTIMANA INTEGRALE)		
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 e vitello	Mozzarella	Sformato di patate	Bocconcini di pollo croccanti	Merluzzo al forno
Carote e patate al forno (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 (1 VOLTA A SETTIMANA INTEGRALE)		
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 dall'Operatore del Settore Alimentare

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

Scuola dell'infanzia Collecorvino

Validato da

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

19/09/2025

Dietiste
Dott.ssa Marta D'ALFONSO
Dott.ssa Micaela GENTILUCCI

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	Polpette di tonno in umido
Lattuga a striscioline (o verdura di stagione)	Zucca al forno (o verdura di stagione)	Bieta e fagiolini all'olio (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 (1 VOLTA A SETTIMANA INTEGRALE)		
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	Pasta al pomodoro
Spezzatino di vitello alla genovese	Prosciutto cotto	Frittata con spinaci	Pollo al forno disossato	Bastoncini di merluzzo
Purè di patate (o verdura di stagione)	Carote alla julienne (o verdura di stagione)	Lattuga a striscioline (o verdura di stagione)	Cavolfiori gratinati (o verdura di stagione)	Insalata mista (o verdura di stagione)
FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE		PANE COMUNE (1 VOLTA A SETTIMANA INTEGRALE)		
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 dall'Operatore del Settore Alimentare