

**Menù scolastico estivo 2023/24**  
 (in vigore da aprile a fine anno scolastico)  
**Scuole dell'infanzia e primarie**

*Dalla collaborazione tra*

*Validato da*



**U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI  
 E DELLA NUTRIZIONE**



Comune di Spoltore **Spoltore Servizi s.r.l.**

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

**ASI DI PESCARA**  
 UOCCBENI DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 Dietista

*Micaela Santucci*

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

**I SETTIMANA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	ENERDI
Risotto agli asparagi	Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta e piselli	Pasta con tonno e pomodorini
Bastoncini di pesce	Petto di tacchino alla salvia	Prosciutto cotto	Polpette di vitello	Omelette con mozzarella
Fagiolini all'olio (o verdura di stagione)	Zucchine saltate (o verdura di stagione)	Carote Julienne (o verdura di stagione)	Fagiolini all'olio (o verdura di stagione)	Spinaci al limone (o verdura di stagione)
<i>Dolce</i>				

**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	ENERDI
Risotto o pasta con gamberetti e zucchine	Pasta e piselli	Pasta con crema di carciofi o verdure di stagione	Gnocchetti al pomodoro	Pasta al sugo di pomodoro e olive
Frittata al forno con zucchine	Polpette di maiale	Crescenza o tocchetti di parmigiano	Bocconcini di pollo croccanti	Polpette di tonno
Patate al forno	Fagiolini all'olio (o verdura di stagione)	Insalata di pomodori (o verdura di stagione)	Melanzane al forno (o verdura di stagione)	Zucchine trifolate (o verdura di stagione)
<i>Dolce</i>				

**FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE**

**PANE COMUNE**

Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO

Menù scolastico estivo 2023/24  
(in vigore da aprile a fine anno scolastico)

**Scuole dell'infanzia e primarie**

**III SETTIMANA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pesto	Risotto ai piselli	Pasta con le zucchine	Ravioli al pomodoro e basilico	Pasta in bianco olio e parmigiano
Frittata al forno con spinaci	Rolle di tacchino	Ciliegine di mozzarella o caciotta	Scaloppine o spezzatino di vitello	Bastoncini di pesce
Fagiolini (o verdura di stagione)	Spinaci (o verdura di stagione)	Carote alla julienne (o verdura di stagione)	Verdure in teglia (o verdura di stagione)	Zucchine (o verdura di stagione)
<b>FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE</b>				
PANE COMUNE				
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO				

**IV SETTIMANA**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Insalata di riso	Pasta e legumi o Farro in insalata con legumi o ortaggi	Pasta al sugo di pomodoro e melanzane	Pasta con zucchine	Gnocchetti al pomodoro
Frittata al forno con patate	Arista di vitello	Polpette di ricotta e spinaci	Cotoletta di pollo al forno	Nasello
Spinaci (o verdura di stagione)	Fagiolini all'olio (o verdura di stagione)	Patate al forno	Carote (o verdura di stagione)	Zucchine trifolate (o verdura di stagione)
<b>FRUTTA FRESCA: A ROTAZIONE E SECONDO STAGIONE</b>				
PANE COMUNE				
Per la preparazione del pasto vengono utilizzati esclusivamente OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e SALE IODATO				