

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

Scuole dell'infanzia e primaria

Dalla collaborazione tra



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

Validato da

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



17/09/2025

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

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I SETTIMANA				
Pasta al sugo di pesce	Pasta con legumi	Ravioli al pomodoro e basilico	Pasta in bianco olio e parmigiano	Risotto alla zucca
Parmigiano a tocchetti o in scaglie	Straccetti di tacchino	Polpette di tonno	Reale di vitello	Frittata al forno con mozzarella
Insalata mista (o verdura di stagione)	Carote alla julienne (o verdura di stagione)	Bieta lessa e limone (o verdura di stagione)	Finocchi gratinati (o verdura di stagione)	Spinaci al parmigiano (o verdura di stagione)
II SETTIMANA				
Orzo o Pasta con legumi	Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta integrale al pomodoro	Risotto allo zafferano	Pasta al sugo di pomodoro con ricotta
Sformato di patate	Polpette al pomodoro	Mozzarella o caciottina	Bocconcini di pollo croccanti	Palombo in umido o nasello
Cavolfiore gratinato (o verdura di stagione)	Spinaci al parmigiano (o verdura di stagione)	Lattuga a striscioline (o verdura di stagione)	Finocchi gratinati (o verdura di stagione)	Carote al vapore (o verdura di stagione)
III SETTIMANA				
Orzo o Pasta con legumi	Risotto alla zucca	Pasta al forno ragù e besciamella	Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta al pomodoro e basilico
Frittata al forno con patate	Scaloppine di tacchino	Prosciutto cotto	Bocconcini di carne in umido	Bastoncini di pesce
Carote julienne (o verdura di stagione)	Patate al forno	Cavolfiori gratinati (o verdura di stagione)	Bieta lessa olio e limone (o verdura di stagione)	Finocchi cotti (o verdura di stagione)
IV SETTIMANA				
Risotto allo zafferano	Tortellini al pomodoro	Pasta e legumi	Minestrone con farro	Pasta al tonno
Frittata al forno con spinaci	Cotoletta di pollo al forno	Polpette di ricotta e spinaci	Polpette al pomodoro	Merluzzo gratinato al forno
Finocchi gratinati (o verdura di stagione)	Spinaci al limone (o verdura di stagione)	Carote alla julienne (o verdura di stagione)	Purea di patate	Zucca al forno (o verdura di stagione)

Ogni giorno vengono forniti **frutta fresca** di stagione e **pane**. Il mercoledì viene fornito un **dolce**.

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 ditta di ristorazione.

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

Scuole dell'infanzia e primarie

Dalla collaborazione tra



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

Validato da

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



17/09/2025

ASL DI PESCARA
UOC 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

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I SETTIMANA				
Risotto alle zucchini e spalmabile	Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta e legumi	Pasta integrale con tonno e pomodoro
Bastoncini di pesce	Petto di tacchino alla salvia	Prosciutto cotto	Polpette al sugo	Omelette con mozzarella
Fagiolini all'olio (o verdura di stagione)	Zucchini saltate (o verdura di stagione)	Carote Julienne (o verdura di stagione)	Fagiolini all'olio (o verdura di stagione)	Bietola al limone (o verdura di stagione)
II SETTIMANA				
Pasta al sugo di pomodoro e olive	Pasta e legumi	Pasta alle melanzane	Pasta al pomodoro	Pasta al pesce
Primo sale o tocchetti di parmigiano	Frittata al forno con zucchini	Polpettone di vitello	Bocconcini di pollo croccanti	Polpette di tonno
Insalata di pomodori (o verdura di stagione)	Fagiolini all'olio (o verdura di stagione)	Patate al forno	Melanzane al forno (o verdura di stagione)	Zucchini trifolate (o verdura di stagione)
III SETTIMANA				
Pasta al pesto	Pasta e legumi	Ravioli al pomodoro e basilico	Pasta con le zucchini	Riso in bianco olio e parmigiano
Frittata al forno	Rolle di tacchino	Mozzarella o caciotta	Spezzatino di vitello	Bastoncini di pesce
Fagiolini all'olio (o verdura di stagione)	Bietola al limone (o verdura di stagione)	Carote alla julienne (o verdura di stagione)	Verdure in teglia (o verdura di stagione)	Zucchini sabbiose (o verdura di stagione)
IV SETTIMANA				
Insalata di pasta al tonno	Pasta e legumi	Pasta al sugo di pomodoro e melanzane	Pasta con zucchini	Riso al pomodoro
Frittata al forno con patate	Arista di maiale	Ricotta	Cotoletta di pollo al forno	Nasello al limone
Bietola al limone (o verdura di stagione)	Fagiolini all'olio (o verdura di stagione)	Insalata mista (o verdura di stagione)	Carote stufate (o verdura di stagione)	Zucchini trifolate (o verdura di stagione)

Ogni giorno vengono forniti **frutta fresca** di stagione e **pane**. Il mercoledì viene fornito un **dolce**.

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 ditta di ristorazione.