

AZIENDA SANITARIA LOCALE
LANCIANO – VASTO - CHIETI
 Dipartimento di Prevenzione
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Via Marco Polo n.55/a – VASTO (CH)

Menu invernale (indicativamente da ottobre a marzo) Scuole dell'Infanzia e Primarie - Comune di San Salvo (luglio 2019)

GG	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lun.	Risotto al pomodoro Polpette di ricotta e spinaci (v.ricetta) Carote a fili	Pasta in bianco olio e parmigiano o al pomodoro Frittata con patate od omelette al prosciutto cotto e formaggio Verdura cruda e/o cotta di stagione	Passato/minestrone di verdure Scaloppina di pollo Verdura cotta e patate	Riso e patate Polpette cacio e uova non fritte o uovo al pomodoro Verdura cotta di stagione Pane - Frutta di stagione
Mar.	Pasta in bianco olio e parmigiano Carne bovina (girello alla genovese) Piselli	Crema di carote con crostini di pane (v.ricetta) Spezzatino di tacchino con patate	Pasta al ragù con macinato di carne bovina e trito fine di sedano, carota e cipolla) Prosciutto cotto (infanzia) Prosciutto crudo (primaria) Verdura cruda e cotta	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello con piselli e carote e/o in alternanza Polenta con ragù di carne bovina o polenta pasticciata (v.ricetta) Verdura cotta e/o cruda di stagione
Mer.	Pasta al forno (con sugo al pomodoro , mozzarella e parmigiano) Prosciutto cotto Verdura cruda e/o cotta di stagione	Pasta e legumi (ceci) o zuppa di legumi misti Mozzarella Verdura cruda e/o cotta di stagione cotta	Pasta e legumi (fagioli) Formaggio arrosto Verdura cotta	Pasta o orzo o farro in alternanza e legumi (lenticchie) Gratin di formaggio e patate (v.ricetta) Verdura cotta e/o cruda di stagione
Gio.	Passato/minestrone di verdure Fuselli e/o cosce di pollo Patate al forno	Gnocchi al pomodoro Polpettine di maiale (infanzia) Arista di maiale (primaria) Verdura cruda e/o cotta di stagione	Risotto con verdure di stagione (zucca, verza ecc.) Rollè di tacchino Purea di patate (con patate fresche:NO a purè pronti –confezionati)	Pasta con verdure di stagione (broccoli) Cotoletta di pollo o tacchino cotta al forno Insalata mista (minimo tre varietà)
Ven.	Pasta al pomodoro Pesce (filetti di merluzzo gratinati) Verdura cruda e/o cotta di stagione	Risotto con seppioline e calamari Pesce (filetti di orata) Verdura cruda e/o cotta di stagione	Pasta al tonno e pomodoro o bianca olio e parmigiano Crocchette di pesce: filetti di platessa, uova, patate, prezzemolo e pangrattato per l'impanatura. Insalata mista (minimo tre varietà)	Pasta al pomodoro o bianca olio evo e parmigiano Pesce (filetti di salmone) Patate al forno.

Tutti i giorni: pane fresco e frutta fresca di stagione

N.B. Nella preparazione dei pasti attenersi a quanto riportato alla voce **“Informazioni per l'uso corretto delle tabelle-menù: note”**

Ad inizio di ogni settimana o se si preferisce giornalmente , sarà cura della ditta di ristorazione provvedere alla stampa e alla divulgazione nei vari punti di somministrazione del menù settimanale/giornaliero riportante nel dettaglio le modalità di preparazione delle singole pietanze,il formato di pasta, la tipologia di frutta e verdura servita.