

Menu scolastico estivo
(in vigore a settembre e da aprile a fine anno scolastico)
Scuola dell'infanzia Collecervino



COMUNE DI COLLECERVINO

Anno 2025	Trimestre VII	Classe 01	ARRIVO
--------------	------------------	--------------	--------

Prot.n. 9324 Del 22/09/2025

Validato da

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

asl
pescara

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

19/09/2025

Dietiste
Dott.ssa Maria D'ALFONSO
Yveta D'ARBUSO
Dott.ssa Micaela GENTILUCCI
Micaela Gentilucci

I SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al pomodoro e basilico	Pasta in bianco olio e parmigiano	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta e piselli	Pasta con tonno e pomodorini
Petto di tacchino alla salvia	Omelette di mozzarella	Hamburger	Prosciutto cotto	Pangasio gratinato al forno
Verdure in taglia (o verdura di stagione)	Carote Julienne (o verdura di stagione)	Insalata mista con pomodorini (o verdura di stagione)	Insalata lattuga, carote e finocchi (o verdura di stagione)	Zucchine sabbiose
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
Pasta al pomodoro e basilico	Risotto e zucchine	Pasta con olio e parmigiano	Pasta con legumi	Pasta al sugo di pomodoro e olive
Bocconcini di pollo croccanti	Parmigiano a tocchetti o in scaglie	Polpette di maiale	Frittata zucchine	Merluzzo al forno
Insalata di pomodori (o verdura di stagione)	Fagiolini all'olio	Insalata mista (o verdura di stagione)	Verdure miste al forno	Insalata di pomodori
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

Menu scolastico estivo
(in vigore a settembre e da aprile a fine anno scolastico)
Scuola dell'infanzia Collecervino



Validato da

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

asl
pescara

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

19/09/2025

Dietiste
Dott.ssa Maria D'ALFONSO
Yveta D'ARBUSO
Dott.ssa Micaela GENTILUCCI
Micaela Gentilucci

III SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta all'ortolana o insalata di pasta alla mediterranea	Tagliatelle al pomodoro e basilico	Risotto con piselli	Pasta con zucchine	Pasta in bianco olio e parmigiano
Frittata con spinaci	Scaloppine o spezzatino di vitello	Mozzarella	Arrosto di tacchino	Polpette di tonno in umido
Carote e finocchi alla julienne (o verdura di stagione)	Verdure in teglia (o verdura di stagione)	Insalata mista con pomodorini (o verdura di stagione)	Fagiolini (o verdura di stagione)	Carote alla julienne (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 al tonno	Pasta al sugo di pomodoro e melanzane	Pasta e legumi o Farro in insalata con legumi o ortaggi	Risotto primavera	Pasta al pomodoro e basilico
Prosciutto cotto	Arista di vitello	Frittata con patate	Cotoletta di pollo al forno	Bastoncini di merluzzo
Carote e/o patate lesse in insalata (o verdura di stagione)	Insalata di lattuga e pomodori (o verdura di stagione)	Melanzane al funghetto (o verdura di stagione)	Carote e finocchi alla julienne (o verdura di stagione)	Zucchine trifolate (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