



Menù scolastico invernale
 (in vigore da ottobre a marzo)
Scuola dell'infanzia Collecchio

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

19/09/2025

Dietiste
 Dott.ssa Maria D'ALFONSO
Foto D'Alfonso
 Dott.ssa Micaela GENTILUCCI
Micaela Gentilucci

I SETTIMANA			
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI
Pasta al pomodoro e basilico	Pasta con legumi	Pasta con olio evo e parmigiano	Pasta al forno
Straccetti di tacchino	Frittata al forno con parmigiano	Scaloppina di vitello	Parmigiano a tocchetti o in scaglie
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)
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
Minestrone con riso o pasta	Pasta al pomodoro	Orzo o Pasta con legumi	Risotto fantasia
Polpette di maiale e vitello	Mozzarella	Sformato di patate	Bocconcini di pollo croccanti
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)
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



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



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

19/09/2025

Dietiste
 Dott.ssa Marta D'ALFONSO
Foto D'Alfonso
 Dott.ssa Micaela GENTILUCCI
Micaela Gentilucci

III SETTIMANA			
LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI
Risotto alla zucca	Tagliatelle al ragù di carne	Pasta in bianco olio e parmigiano	Orzo o Pasta con legumi
Scaloppine di tacchino	Polpette di ricotta e spinaci	Bocconcini di carne in umido	Frittata con patate
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)
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
Pasta all'ortolana	Pasta e piselli	Riso del marinaio o pasta al tonno	Quadrucchi in brodo
Spezzatino di vitello alla genovese	Prosciutto cotto	Frittata con spinaci	Pollo al forno dissossato
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)
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