



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
MENU ESTIVO SCUOLE DELL'INFANZIA A.S. 2024-2025

Variazioni a seguito del C.R.S. del 05/05/2022
Approvazione servizio A.S.L. TO 5 prot. n. 34685 del 12/07/2022



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano	Passato di verdura e legumi * con pasta (fino ultimo giorno scuole primarie) Fusilli al sugo di pomodoro (dopo fine scuole primarie)	Riso pomodori e peperoni	Tortiglietti burro e salvia	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico
Bocconcini di tacchino al limone	Mozzarella	Svizzera di bovino alla pizzaiola	Tortino di verdure (zucchine)	Halibut* impanato al forno (con limone)
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione/Melone Δ	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Farfalle al pesto	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con farro/quinoa Δ	Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico	Fusilli in bianco
Bastoncini di merluzzo* (con limone)	Sformato di ceci e zucchine	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Lonza al latte	<u>Dadini di pollo e salsiccia di carne bianca</u>
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Melone	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pennette al sugo di melanzane	Crema di legumi (fino ultimo giorno scuole primarie) Farfalle in bianco (dopo fine scuole primarie)	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	<i>Fusilli in bianco al sugo di zucchine</i>	Pipe in bianco
Platessa* impanata al forno (con limone)	Crocchette di ricotta e spinaci*	Petto di pollo impanato	Gateau di patate e toma DOP	Polpette di bovino alla pizzaiola
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso in bianco	Focaccia/Pizza rossa Δ	Vellutata di ceci	Fusilli al sugo pomodoro e olive	Pennette con crema di zucchine con basilico
Parmigiano reggiano DOP/Grana Padano DOP/Mozzarella Δ	Arrosto di tacchino freddo olio e limone/Prosciutto cotto Δ	Tortino carote e patate	Medaglioni di platessa* (con limone)	<u>Rolata di tacchino al forno</u>
Insalata di crudità	Zucchine gratinate	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
Plum cake/Tortina paradiso Δ	Frutta di stagione/Anguria °	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Tutti i primi piatti prevedono l'aggiunta di Parmigiano Reggiano DOP durante la fase di distribuzione (ad eccezione della focaccia)

Δ I piatti verranno somministrati mensilmente in alternanza

Alcune materie prime* o ingredienti** possono essere surgelati come previsto dalle tabelle merceologiche del Capitolato Tecnico di Concessione (es. prodotti ittici, piselli, prodotti vegetali a foglia verde, fagiolini)

° L'anguria verrà somministrata dal mese di Giugno in base alla disponibilità stagionale

Differenze tra menù infanzia e primarie