

**CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA****MENU INVERNALE SCUOLE PRIMARIE A.S. 2024-2025**Variazioni a seguito del C.R.S. del 13/01/2022, del 05/05/2022 e del 12/06/2023
Approvazione servizio A.S.I.L. TO 5 prot. n. 34686 del 12/07/2022

PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Fusilli pomodoro e pesto	Mezze penne in bianco ai broccoli	Crema di verdure con farro/orzo Δ	Riso agli aromi	Gnocchetti sardi con sugo al pomodoro
Parmigiano Reggiano DOP/Grana Padano DOP/Toma DOP Δ	Petto di pollo impanato al forno (con limone)	Bastoncini di merluzzo* (con limone)	Polpette di bovino alla pizzaiola	Sformato di ceci e spinaci*
Costine* saltate con parmigiano^	Finocchi all'olio e parmigiano^	Patate prezzemolate*	Insalata di cavolo cappuccio	Insalata di carote crude
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali con sugo pomodoro e basilico*	Passato di verdura e legumi* con miglio/riso Δ	Lasagne al ragù di carne	Crema di zucca con crostini	Farfalle piccole in bianco
Stracchinata	Sovracoscia di pollo al forno	½ porzione di caciotta dolce	Arrosto di lonza al latte	Halibut* impanato al forno (con limone)
Piselli* all'olio	Patate arrosto-forno	Spinaci* saltati	Insalata di finocchi crudi	Carote all'olio aromatizzate
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Ananas/Macedonia di frutta fresca di stagione Δ	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Tagliatelle al ragù/Tagliatelle al ragù di soia Δ	Ravioli di magro burro e salvia*	Caserecci al pesto	Risi e bisì*/Riso con sugo pomodoro e fagioli Δ	Crema di zucca con pastina
Stracchino/Caciotta dolce/Robiolo Δ	Medaglioni di platessa* (con limone)	Petto di tacchino impanato al forno (con limone)	Tortino carote e patate	Svizzera di bovino in umido
Insalata di finocchi crudi	Costine* saltate con parmigiano^	Carote all'olio aromatizzate	Fagiolini* all'olio (con aromi)	Patate arrosto-forno
Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Focaccia bianca	Penne in bianco	Riso alla zucca	Fusilli al pomodoro	Zuppa di legumi* e cereali misti
Salsiccia di maiale in umido	Gateau di patate e toma DOP	Svizzera di pollo in salsa bianca**/Svizzera di pollo in salsa bianca in salsa bianca e arancia** Δ	Platessa * impanata al forno (con limone)	Robiola/Primo sale Δ
Spinaci* saltati	Piselli* in umido	Broccoletti gratinati^/ Cavolfiori gratinati^ Δ	Insalata di carote crude	Purè di patate
Grissini	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Plum cake/Tortina paradiso Δ	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, piante aromatiche solo nei periodi di mancata reperibilità)

^ La preparazione prevede l'aggiunta di Parmigiano Reggiano DOP durante la fase di distribuzione

Differenze tra menù infanzia e primarie

I piatti sottolineati sono tratti da "Menù dei Progetti alimentari o Speciali per festività"