



COMUNE DI PESCARA

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA: Infanzia, Primaria, Secondaria e Adulti



AUTUNNO - INVERNO A.S. 2023-2024

SETTIMANA VI				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
22-gen	23-gen	24-gen	25-gen	26-gen
TAGLIATELLE (100% IT) AL RAGU' (IGP APP. ABRUZZESE)** (Glutine, Uova, Soia, Latte e der, Sedano)	RISOTTO (100% IT + BIO) CON CREMA DI ZUCCHINE (100% IT + BIO)** (Latte e der, Sedano)	PASTA (100% IT) CON CREMA DI CECI (100% IT + BIO) (Glutine, Sedano)	PASTA (100% IT) CON OLIO E PARMIGIANO** (Glutine, Latte e der)	GNOCCHI DI PATATE (100% IT + BIO) AL POMODORO (100% IT + BIO)** (Glutine, Uova, Soia, Latte e der, Sedano)
MOZZARELLA (100% IT) (Latte e der)	UOVA (100% IT + BIO) STRAPAZZATE** (Uova, Latte e der)	STRACCETTI DI BOVINO (IGP APP. ABRUZZESE) (Solfiti)	PLATESSA (MSC) GRATINATA (Pesce, Glutine)	ARROSTO DI TACCHINO (AFFETTATO 100% IT)
INSALATA (100% IT + BIO) VERDE (Solfiti)	CAROTE (100% IT + BIO) ALL'OLIO	PUREA DI PATATE (BIO + KM0) E CAROTE (100% IT + BIO)** (Latte e der)	FAGIOLINI (100% IT + BIO) ALL'OLIO	INSALATA (100% IT + BIO) MISTA INVERNALE (Solfiti)
PANE KM 0 - (Glutine)	PANE KM 0 - (Glutine)	PANE KM 0 - (Glutine)	PANE KM 0 - (Glutine)	PANE KM 0 - (Glutine)
FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)	DESSERT (KM 0) (Glutine, Uova, Latte e der)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)	MOUSSE DI FRUTTA (100% IT)
SETTIMANA VII				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
29-gen	30-gen	31-gen	01-feb	02-feb
PASTA (100% IT) CON CREMA DI CAVOLFIORE (100% IT + BIO)** (Glutine, Latte e der)	RISOTTO (100% IT + BIO) ALLA PARMIGIANA** (Latte e der)	PASTA (100% IT) CON VELLUTATA DI ZUCCA (100% IT + BIO)** (Glutine, Sedano)	FARRO (100% IT + BIO) CON CREMA DI FAGIOLI (100% IT + BIO) (Glutine, Sedano)	PASTA (100% IT) CON OLIO E PARMIGIANO** (Glutine, Latte e der)
BOCCONCINI DI POLLO (100% IT) CROCCANTI (Glutine)	STRACCETTI DI BOVINO (IGP APP. ABRUZZESE) AGLI AROMI (Glutine, Solfiti)	CACIOTTINA (100% IT) (Latte e der)	FRITTATA (UOVA 100% IT + BIO) SAPORITA (PROSC. COTTO DI TACCHINO 100% IT) (Uova, Latte e der)	TONNO (PINNA GIALLA) (Pesce)
FAGIOLINI (100% IT + BIO) ALL'OLIO	PATATE (BIO + KM0) AL FORNO	CAROTE (100% IT + BIO) JULIENNE (Solfiti)	CAVOLFIORI (100% IT + BIO) ALL'OLIO	INSALATA (100% IT + BIO) VERDE (Solfiti)
PANE KM 0 - (Glutine)	PANE KM 0 - (Glutine)	PANE KM 0 - (Glutine)	PANE KM 0 (Glutine)	PANE KM 0 - (Glutine)
DESSERT (KM 0) (Glutine, Uova, Latte e der)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)	MOUSSE DI FRUTTA (100% IT)	MOUSSE DI FRUTTA (100% IT)

22/01/2024

**Il Parmigiano Reggiano è oltre 24 mesi di stagionatura