



COMUNE DI PESCARA

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



AUTUNNO - INVERNO A.S. 2023-2024 dal 05/02 al 16/02

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
05-feb	06-feb	07-feb	08-feb	09-feb
PASTA (100% IT) AL POMODORO (100% IT + BIO)** (Glutine, Latte e der, Sedano)	PASTA (100% IT) AL SUGO DI PESCE (nasello MSC) (Glutine, Pesce)	PASTA (100% IT) CON CREMA DI CECI (100% IT + BIO) (Glutine, Sedano)	PASTA (100% IT) AL PESTO (100% IT + BIO)** (Glutine, Latte e der, Frutta secca)	RISOTTO (100% IT + BIO) CON CREMA DI ZUCCHINE (100% IT + BIO)** (Latte e der, Sedano)
CRESCENZA (100% IT) (Latte e der)	PLATESSA (MSC) GRATINATA (Pesce, Glutine)	STRACCETTI DI SUINO (IGP APP. ABRUZZESE) IN UMIDO (Solfiti)	BOCCONCINI DI TACCHINO (100% IT) CROCCANTI (Glutine)	UOVA (100% IT + BIO) STRAPAZZATE** (Uova, Latte e der)
INSALATA (100% IT + BIO) MISTA INVERNALE (Solfiti)	FAGIOLINI (100% IT + BIO) ALL'OLIO	PUREA DI PATATE (BIO + KM0) E CAROTE (100% IT + BIO)** (Latte e der)	PISELLI (100% IT + BIO) AL TEGAME (Solfiti)	CAROTE (100% IT + BIO) ALL'OLIO
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)	DESSERT (KM 0) (Glutine, Uova, Latte e der)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
12-feb	13-feb	14-feb	15-feb	16-feb
PASTA (100% IT) AL POMODORO (100% IT + BIO)** (Glutine, Latte e der, Sedano)	RISOTTO (100% IT + BIO) CON CREMA DI ZUCCA (100% IT + BIO)** (Latte e der, Sedano)	PASTA (100% IT) CON CREMA DI PISELLI (100% IT + BIO)** (Glutine, Latte e der, Sedano)	TAGLIATELLE (100% IT) AL POMODORO (100% IT + BIO)** (Glutine, Uova, Soia, Latte e der, Sedano)	PASTA (100% IT) ALLA PARMIGIANA** (Glutine, Latte e der)
STRACCETTI DI BOVINO (100% IT) AL POMODORO (100% IT + BIO) (Sedano)	FORMAGGIO PROVOLONE (DOP + 100% IT) (Latte e der)	PLATESSA (MSC) GRATINATA (Pesce, Glutine)	PROSCIUTTO COTTO (100% IT)	FRITTATA (UOVA 100% IT + BIO) ALLE ZUCCHINE (UOVA 100% IT + BIO)** (Uova, Latte e der)
FAGIOLINI (100% IT + BIO) ALL'OLIO	INSALATA DI FINOCCHI (100% IT + BIO) (Solfiti)	CAROTE (100% IT + BIO) ALL'OLIO	INSALATA (100% IT + BIO) MISTA INVERNALE (Solfiti)	PISELLI (100% IT + BIO) AL TEGAME (Sedano)
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)	DESSERT (KM 0) (Glutine, Uova, Latte e der)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)	DESSERT (KM 0) (Glutine, Uova, Latte e der)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)

05/02/2024

**Il Parmigiano Reggiano è oltre 24 mesi di stagionatura