



COMUNE DI PESCARA
MENU' REFEZIONE SCOLASTICA Scuole dell'Infanzia, Primaria e Medie
AUTUNNALE



SETTIMANA I

LUNEDI' 23-set	MARTEDI' 24-set	MERCOLEDI' 25-set	GIOVEDI' 26-set	VENERDI' 27-set
PASTA (100% IT) AL POMODORO (BIO) E RICOTTA ABRUZZESE* <i>(Glutine, latte e derivati)</i>	RISOTTO (BIO + 100% IT) CON CREMA DI PISELLI (BIO) * <i>(Latte e derivati, sedano)</i>	PASTA (100% IT) AL POMODORO (BIO) * <i>(Glutine, latte e derivati)</i>	PASTA (100% IT) E PATATE (KM 0) * <i>(glutine, latte e derivati, sedano)</i>	PASTA (100% IT) AL SUGO DI PESCE (Merluzzo) <i>(Glutine, pesce)</i>
ARROSTO DI TACCHINO (AFFETTATO)	FRITTATA (BIO) AL LATTE (BIO + ITA) <i>(Uova, latte e derivati)</i>	STRACCETTI DI BOVINO (IGP APPENNINO ABRUZZESE) CON PATATE <i>(Sedano, Solfiti)</i>	CROCCHETTE DI MERLUZZO <i>(Glutine, pesce, uova)</i>	RICOTTA VACCINA ABRUZZESE <i>(Latte e derivati)</i>
INSALATA MISTA (BIO + 100% IT) <i>(Solfiti)</i>	SPINACI (BIO) OLIO E LIMONE	INSALATA DI FINOCCHI (BIO + 100% IT)	FAGIOLINI (BIO) ALL'OLIO CON LIMONE	PUREA DI PATATE * E CAROTE (BIO + KM 0) <i>(Latte e derivati)</i>
PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>
YOGURT (BIO + 100% IT) <i>(Latte e der)</i>	MACEDONIA (BIO)	FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)

SETTIMANA II

LUNEDI' 30-set	MARTEDI' 01-ott	MERCOLEDI' 02-ott	GIOVEDI' 03-ott	VENERDI' 04-ott
PASTA (100% IT) AL POMODORO (BIO) * <i>(Glutine, latte e der)</i>	PASTA (100% IT) AL TONNO <i>(Glutine, pesce)</i>	RAVIOLI AL BURRO (100% IT) E SALVIA * <i>(Glutine, latte e der, uova, soia)</i>	RISOTTO (BIO + IT) CON ZUCCA (BIO + 100% IT) * <i>(Latte e der)</i>	CREMA DI FAGIOLI (BIO + IT) CON PASTA (100% IT) <i>(Glutine, sedano)</i>
BOCCONCINI DI POLLO (100% IT) CROCCANTI <i>(Glutine)</i>	MEDAGLIONI DI PESCE (MERLUZZO) <i>(Pesce, uova, glutine)</i>	UOVA (BIO + IT) STRAPAZZATE AL POMODORO (BIO) <i>(Uova)</i>	POPETTE DI BOVINO (IGP APP. ABRUZZESE) AL TEGAME <i>(Uova, glutine, solfiti)</i>	SFORMATO DI PATATE CON MOZZARELLA ABRUZZESE * <i>(Uova, glutine, latte e der)</i>
BIETA ALL'AGRO (BIO)	SPINACI (BIO) AL BURRO (BIO + 100% IT) <i>(Latte e der)</i>	FAGIOLINI (BIO) ALL'OLIO CON LIMONE	CAROTE JULIENNE (BIO + 100% IT)	
PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>
FRUTTA (BIO)	YOGURT (BIO + 100% IT) <i>(Latte e der)</i>	MACEDONIA (BIO)	FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)

SETTIMANA III

LUNEDI' 07-ott	MARTEDI' 08-ott	MERCOLEDI' 09-ott	GIOVEDI' 10-ott	VENERDI' 11-ott
PASTA (100% IT) CON CREMA DI ZUCCHINE (BIO) * <i>(Glutine, latte e der)</i>	PASTA (100% IT) AL POMODORO (BIO) * <i>(Glutine, latte e der)</i>	ZUPPA DI LENTICCHIE (BIO + 100% IT) CON PASTA (100% IT) <i>(Glutine, sedano)</i>	CREMA DI VERDURE CON ORZO (BIO + 100% IT) * <i>(Glutine, latte e der, sedano)</i>	RISOTTO (BIO + 100% IT) ALLA PARMIGIANA * <i>(Latte e der)</i>
FRITTATA (BIO + 100% IT) <i>(Uova)</i>	FUSI DI POLLO (100% IT) AL FORNO	POLPETTE DI PESCE (MERLUZZO) <i>(Pesce, uova, glutine)</i>	MOZZARELLA ABRUZZESE <i>(Latte e der)</i>	SPEZZATINO DI BOVINO (IGP APPENNINO ABRUZZESE) CON PATATE <i>(Solfiti)</i>
SPINACI (BIO) OLIO E LIMONE	MISTO VERDURE (BIO) COTTE	INSALATA MISTA (BIO + 100% IT) <i>(Solfiti)</i>	PATATE (BIO /KM 0) AL FORNO	INSALATA DI FINOCCHI (BIO + 100% IT)
PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>
MACEDONIA (BIO)	FRUTTA (BIO)	YOGURT (BIO +100% IT) <i>(Latte e der)</i>	FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)

SETTIMANA IV

LUNEDI' 14-ott	MARTEDI' 15-ott	MERCOLEDI' 16-ott	GIOVEDI' 17-ott	VENERDI' 18-ott
PASTA (100% IT) AL BURRO (100% IT) * <i>(Glutine, latte e der)</i>	PASTA (100% IT) AL SUGO DI PESCE (Merluzzo) <i>(Glutine, pesce)</i>	RISOTTO (BIO + 100% IT) CON CREMA DI PISELLI (BIO) * <i>(Latte e der, sedano)</i>	PASTA (100% IT) AL FORNO * <i>(Glutine, latte e der)</i>	PASTA (100% IT) AL TONNO <i>(Glutine, pesce)</i>
CUORI DI MERLUZZO AL POMODORO (BIO) GRATINATI <i>(Pesce, uova, glutine)</i>	CACIOCAVALLO ABRUZZESE <i>(Latte e der)</i>	ARROSTO DI BOVINO (IGP APP. ABRUZZESE) CON PATATE <i>(Sedano, solfiti)</i>	PROSCIUTTO COTTO (100% IT)	FRITTATA (BIO + 100% IT) SAPORITA <i>(Uova, Latte e der)</i>
CAROTE JULIENNE (BIO + 100% IT)	ZUCCHINE (BIO) GRATINATE CON PANGRATTATO <i>(Glutine)</i>	PUREA DI PATATE (BIO /KM 0) * <i>(Latte e der)</i>	BROCCOLO (BIO) OLIO E LIMONE	FAGIOLINI (BIO) ALL'OLIO
PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>
FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)	YOGURT (BIO + 100% IT) <i>(Latte e der)</i>	MACEDONIA (BIO)

SETTIMANA V

LUNEDI' 21-ott	MARTEDI' 22-ott	MERCOLEDI' 23-ott	GIOVEDI' 24-ott	VENERDI' 25-ott
CREMA DI VERDURE CON FARRO (BIO + 100% IT) * <i>(Glutine, latte e der, sedano)</i>	GNOCCHI DI PATATE AL PESTO * <i>(Glutine, uova, latte e der, soia, frutta con guscio, molluschi, pesce, crostacei, sedano)</i>	PASTA (100% IT) AL POMODORO (BIO) * <i>(Glutine, latte e der)</i>	CREMA DI CECI (BIO + 100% IT) CON PASTA (100% IT) <i>(Glutine, sedano)</i>	RISO (BIO + 100% IT) ALLO ZAFFERANO * <i>(Latte e der, sedano)</i>
STRACCETTI DI BOVINO (IGP APP. ABRUZZESE) AL POMODORO CON PATATE <i>(Solfiti)</i>	BOCCONCINI DI SUINO (KM 0) ALLA CACCIATORA CON POMODORO E PATATE	FRITTATA (BIO + 100% IT) ALLE ZUCCHINE (BIO) CON PARMIGIANO * <i>(uova, latte e der)</i>	CRESCENZA (100% IT) <i>(Latte e der)</i>	MEDAGLIONI DI PESCE (MERLUZZO) <i>(Pesce, uova, glutine)</i>
SPINACI (BIO) OLIO E LIMONE	INSALATA MISTA (BIO + 100% IT) <i>(Solfiti)</i>	CAROTE JULIENNE (BIO + 100% IT)	PATATE AL FORNO (BIO /KM 0)	INSALATA VERDE (BIO + 100% IT)
PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>
FRUTTA (BIO)	MACEDONIA (BIO)	FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)	YOGURT (BIO +100% IT) <i>(Latte e der)</i>

SETTIMANA VI

LUNEDI' 28-ott	MARTEDI' 29-ott	MERCOLEDI' 30-ott	GIOVEDI' 31-ott	VENERDI' 01-nov
ZUPPA DI LENTICCHIE (BIO + 100% IT) CON PASTA (100% IT) <i>(Glutine, sedano)</i>	TAGLIATELLE ALL'UOVO AL POMODORO (BIO) * <i>(Uova, glutine, sedano, latte e der, soia)</i>	CREMA DI VERDURE (BIO) CON RISO (BIO + 100% IT) * <i>(Sedano, latte e der)</i>	PASTA (100% IT) ALLA MARINARA (BIO) <i>(Glutine)</i>	PASTA (100% IT) CON CREMA DI ZUCCHINE (BIO) * <i>(Glutine, latte e der)</i>
FRITTATA (BIO + 100% IT) <i>(Uova)</i>	BOCCONCINI DI TACCHINO (100% IT) AL ROSMARINO GRATINATI <i>(Glutine)</i>	CACIOTTINA (100% IT) <i>(Latte e der)</i>	TONNO <i>(Pesce)</i>	POLPETTE DI BOVINO (IGP APP. ABRUZZESE) <i>(Uova, glutine, solfiti)</i>
CAROTE (BIO + 100% IT) AL BURRO (100% IT) <i>(Latte e der)</i>	INSALATA MISTA (BIO + 100% IT) <i>(Solfiti)</i>	PUREA DI PATATE * (BIO + KM 0) E CAROTE (BIO + 100% IT) <i>(Latte e der)</i>	SPINACI (BIO) GRATINATI CON FORMAGGIO E PANGRATTATO * <i>(Glutine, latte e der)</i>	INSALATA DI FINOCCHI (BIO + 100% IT)
PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>
YOGURT (BIO + 100% IT) <i>(Latte e der)</i>	MACEDONIA (BIO)	FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)

SETTIMANA VII

LUNEDI' 04-nov	MARTEDI' 05-nov	MERCOLEDI' 06-nov	GIOVEDI' 07-nov	VENERDI' 08-nov
RISO (BIO + 100% IT) AL POMODORO (BIO) * <i>(Latte e der)</i>	CREMA DI FAGIOLI (BIO + 100% IT) CON FARRO (BIO + 100% IT) <i>(Glutine, sedano)</i>	PASTA (100% IT) AL RAGU' VEGETALE (autunno) * <i>(Glutine, sedano, latte e der)</i>	RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI AL POMODORO (BIO) * <i>(Uova, glutine, soia, latte e der)</i>	PASTA (100% IT) ALLA AMATRICIANA * <i>(Glutine, latte e der)</i>
CACIOCAVALLO ABRUZZESE <i>(Latte e der)</i>	ARROSTO DI BOVINO (IGP APP. ABRUZZESE) CON PATATE <i>(Sedano, solfiti)</i>	CROCCHETTE DI MERLUZZO <i>(Uova, glutine, pesce)</i>	PROSCIUTTO COTTO (100% IT)	FRITTATA (BIO + 100% IT) CONTADINA * <i>(Uova, latte e der)</i>
ZUCCHINE (BIO) GRATINATE CON PANGRATTATO <i>(Glutine)</i>	MISTO VERDURE (BIO) COTTE	CAROTE JULIENNE (BIO + 100% IT)	INSALATA DI FINOCCHI (BIO + 100% IT)	FAGIOLINI (BIO) ALL'OLIO CON LIMONE
PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>
FRUTTA (BIO)	YOGURT (BIO + 100% IT) <i>(Latte e der)</i>	MACEDONIA (BIO)	FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)

SETTIMANA VIII

LUNEDI' 11-nov	MARTEDI' 12-nov	MERCOLEDI' 13-nov	GIOVEDI' 14-nov	VENERDI' 15-nov
PASTA (100% IT) AL POMODORO (BIO) E RICOTTA ABRUZZESE * <i>(Glutine, latte e der)</i>	POLENTA CON BOCCONCINI DI BOVINO (IGP APP. ABRUZZESE) AL POMODORO (BIO) <i>(Sedano)</i>	RISO (BIO + 100% IT) ALLO ZAFFERANO * <i>(Sedano, latte e der)</i>	ZUPPA DI LEGUMI (BIO + 100% IT) CON PASTA (100% IT) <i>(Glutine, sedano)</i>	PASTA (100% IT) AL BURRO (100% IT) * <i>(Glutine, latte e der)</i>
CUORI DI MERLUZZO AL POMODORO (BIO) GRATINATI <i>(Glutine, uova, pesce)</i>		FRITTATA (BIO + 100% IT) CON VERDURE (CARCIOFI BIO) * <i>(Uova, latte e der)</i>	MOZZARELLA ABRUZZESE <i>(Latte e der)</i>	FUSI DI POLLO (100% IT) AL FORNO
INSALATA VERDE (BIO + 100% IT)	BIETA (BIO) ALL'AGRO	CAROTE (BIO) ALL'OLIO	PATATE (KM 0) AL FORNO	PISELLI (BIO) AL TEGAME
PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>
FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)	YOGURT (BIO +100% IT) <i>(Latte e der)</i>	MACEDONIA (BIO)	FRUTTA (BIO)

SETTIMANA IX

LUNEDI' 18-nov	MARTEDI' 19-nov	MERCOLEDI' 20-nov	GIOVEDI' 21-nov	VENERDI' 22-nov
GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO (BIO) * <i>(Glutine, uova, soia, latte e der)</i>	RISOTTO (BIO + 100% IT) CON ZUCCA (BIO + 100% IT) * <i>(Latte e der)</i>	PASTA (100% IT) AL PESTO * <i>(Glutine, latte e der, frutta con guscio, molluschi, pesce, crostacei, sedano, soia)</i>	PASTA (100% IT) AL SUGO DI PESCE (Merluzzo) <i>(Glutine, pesce)</i>	CREMA DI CECI (BIO + 100% IT) CON PASTA (100% IT) <i>(Glutine, sedano)</i>
BOCCONCINI DI TACCHINO (100% IT) AL LIMONE SCALOPPATI <i>(Glutine)</i>	TORTINO DI RICOTTA ABRUZZESE E SPINACI (BIO) * <i>(Uova, latte e der)</i>	SPEZZATINO DI BOVINO (IGP APPENNINO ABRUZZESE) CON PISELLI E PATATE <i>(Solfiti)</i>	UOVA (BIO + 100% IT) STRAPAZZATE <i>(Uova, latte e der)</i>	HAMBURGER DI PESCE (MERLUZZO) <i>(Uova, glutine, pesce)</i>
CAROTE JULIENNE (BIO + 100% IT)			INSALATA MISTA (BIO + 100% IT) <i>(Solfiti)</i>	INSALATA DI FINOCCHI (BIO + 100% IT)
PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>
FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)	YOGURT (BIO +100% IT) <i>(Latte e der)</i>	MACEDONIA (BIO)

SETTIMANA I

LUNEDI' 25-nov	MARTEDI' 26-nov	MERCOLEDI' 27-nov	GIOVEDI' 28-nov	VENERDI' 29-nov
PASTA (100% IT) AL POMODORO (BIO) E RICOTTA ABRUZZESE * <i>(Glutine, latte e derivati)</i>	RISOTTO (BIO + 100% IT) CON CREMA DI PISELLI (BIO) * <i>(Latte e derivati, sedan)</i>	PASTA (100% IT) AL POMODORO (BIO) * <i>(Glutine, latte e derivati)</i>	PASTA (100% IT) E PATATE (BIO + KM 0) * <i>(glutine, latte e derivati, sedano)</i>	PASTA (100% IT) AL SUGO DI PESCE (Merluzzo) <i>(Glutine, pesce)</i>
ARROSTO DI TACCHINO (AFFETTATO)	FRITTATA (BIO + 100% IT) AL LATTE <i>(Uova, latte e derivati)</i>	STRACCETTI DI BOVINO (IGP APPENNINO ABRUZZESE) CON PATATE <i>(Sedano, Solfiti)</i>	CROCCHETTE DI MERLUZZO <i>(Glutine, pesce, uova)</i>	RICOTTA VACCINA ABRUZZESE <i>(Latte e derivati)</i>
INSALATA MISTA (BIO + 100% IT) <i>(Solfiti)</i>	SPINACI (BIO) OLIO E LIMONE	INSALATA DI FINOCCHI (BIO + 100% IT)	FAGIOLINI (BIO) ALL'OLIO CON LIMONE	PUREA DI PATATE E CAROTE (BIO + KM 0) * <i>(Latte e derivati)</i>
PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>	PANE KM 0 <i>(Glutine)</i>
YOGURT (BIO + 100% IT) <i>(Latte e der)</i>	MACEDONIA (BIO)	FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)	FRUTTA (BIO)

* PARMIGIANO DOP STAGIONATO 24 MESI