



COMUNE DI PESCARA

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



AUTUNNO-INVERNO A.S. 2023-2024

SETTIMANA VIII				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
04-dic	05-dic	06-dic	07-dic	08-dic
GNOCCHI DI PATATE (100% IT + BIO) AL POMODORO (100% IT + BIO)** (Glutine, Uova, Soia, 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)
BOCCONCINI DI MOZZARELLA (100% IT) (Latte e der)	PLATESSA (MSC) GRATINATA (Pesce, Glutine)	STRACCETTI DI SUINO (100% IT) 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)	BIETA (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)
MOUSSE DI FRUTTA (100% IT)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)	DESSERT (KM 0) (Glutine, Uova, Latte e der)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)
SETTIMANA IX				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
11-dic	12-dic	13-dic	14-dic	15-dic
RISOTTO (100% IT + BIO) CON CREMA DI ZUCCA (100% IT + BIO)** (Latte e der, Sedano)	PASTA (100% IT) AL POMODORO (100% IT + BIO)** (Glutine, 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)
FORMAGGIO PROVOLONE (DOP + 100% IT) (Latte e der)	STRACCETTI DI BOVINO (IGP APP. ABRUZZESE) AL POMODORO (100% IT + BIO) (Sedano)	FRITTATA (UOVA 100% IT + BIO) ALLE ZUCCHINE (UOVA 100% IT + BIO)** (Uova, Latte e der)	PROSCIUTTO COTTO (100% IT)	CHICCHE DI MERLUZZO (MSC) (Pesce, Glutine, Uova)
INSALATA DI FINOCCHI (100% IT + BIO) (Solfiti)	FAGIOLINI (100% IT + BIO) ALL'OLIO	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)
MOUSSE DI FRUTTA (100% IT)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)	DESSERT (KM 0) (Glutine, Uova, Latte e der)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)
SETTIMANA I				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
18-dic	19-dic	20-dic	21-dic	22-dic
RISOTTO (100% IT + BIO) CON CREMA DI ZUCCA (100% IT + BIO)** (Latte e der, Sedano)	PASTA (100% IT) CON CREMA DI LENTICCHIE (100% IT + BIO) (Glutine, Sedano)	PASTA(100% IT) AL RAGU' (IGP APP. ABRUZZESE)** (Glutine, Uova, Soia, Latte e der, Sedano)	GNOCCHI DI PATATE (100% IT + BIO) AL POMODORO (100% IT + BIO)** (Glutine, Uova, Soia, Latte e der, Sedano)	PASTA (100% IT) CON OLIO E PARMIGIANO** (Glutine, Latte e der)
UOVA (100% IT + BIO) STRAPAZZATE** (Uova, Latte e der)	STRACCETTI DI BOVINO (IGP APP. ABRUZZESE) (Solfiti)	MOZZARELLA (100% IT) (Latte e der)	ARROSTO DI TACCHINO (AFFETTATO 100% IT)	PLATESSA (MSC) GRATINATA (Pesce, Glutine)
SPINACI (100% IT + BIO) ALL'OLIO	PUREA DI PATATE (BIO + KM0) E CAROTE (100% IT + BIO)** (Latte e der)	CAROTE (100% IT + BIO) JULIENNE (Solfiti)	INSALATA (100% IT + BIO) MISTA INVERNALE (Solfiti)	FAGIOLINI (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)
FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)	MOUSSE DI FRUTTA (100% IT)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)	DESSERT (KM 0) (Glutine, Uova, Latte e der)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)

**Il Parmigiano Reggiano è oltre 24 mesi di stagionatura