



COMUNE DI PESCARA

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



AUTUNNO - INVERNO A.S. 2023-2024

SETTIMANA IV				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
08-gen	09-gen	10-gen	11-gen	12-gen
PASTA (100% IT) AL POMODORO (100% IT + BIO) E RICOTTA (100% IT) (Glutine, Latte e der)	RISO (100% IT + BIO) CON CREMA DI VERDURE (100% IT + BIO)** (Latte e der, Sedano)	PASTA (100% IT) ALLA PARMIGIANA** (Glutine, Latte e der)	PASTA (100% IT) CON CREMA DI LEGUMI (100% IT + BIO) (Glutine, Sedano)	PASTA (100% IT) AL TONNO (PINNA GIALLA) (Glutine, Pesce)
FORMAGGIO MONTASIO (DOP + 100% IT) (Latte e der)	STRACCRETI DI SUINO (100% IT) ALLA CACCIATORA (Glutine, Solfiti)	FUSI DI POLLO (100% IT) AL FORNO (Solfiti)	UOVA (100% IT + BIO) STRAPAZZATE AL POMODORO (100% IT + BIO) (Uova)	CUORI DI MERLUZZO (MSC) GRATINATI AL POMODORO (100% IT + BIO) (Pesce, Glutine, Uova)
INSALATA (100% IT + BIO) MISTA INVERNALE (Solfiti)	PUREA DI PATATE (BIO + KM0) E CAROTE (100% IT + BIO)** (Latte e der)	PISELLI (100% IT + BIO) AL TEGAME (Sedano)	FAGIOLINI (100% IT + BIO) ALL'OLIO	CAVOLFIORE IN UMIDO (100% IT + BIO) (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)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)
SETTIMANA V				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
15-gen	16-gen	17-gen	18-gen	19-gen
RISOTTO (100% IT + BIO) ALLO ZAFFERANO** (Latte e der, Sedano)	PASTA (100% IT) AL FORNO** (Glutine, Latte e der, Sedano)	PASTA (100% IT) AL SUGO DI PESCE (nasello MSC) (Glutine, Pesce)	PASTA (100% IT) CON ZUCCHINE (100% IT + BIO) E SPECK (100% IT)** (Glutine, Latte e der)	PASTA (100% IT) CON CREMA DI LENTICCHIE (100% IT + BIO) (Glutine, Sedano)
STRACCRETI DI BOVINO (IGP APP. ABRUZZESE) IN UMIDO (Solfiti, Sedano)	CRESCENZA (100% IT) (Latte e der)	POLPETTINE DI PESCE (merluzzo MSC) (Pesce, Glutine, Uova)	BOCCONCINI DI TACCHINO (100% IT) CROCCANTI (Glutine)	FRITTATA (UOVA 100% IT + BIO) AL LATTE (100% IT + BIO)** (Uova, Latte e der)
BIETA (100% IT + BIO) ALL'OLIO	CAROTE (100% IT + BIO) JULIENNE (Solfiti)	CAVOLFIORE IN UMIDO (100% IT + BIO) (Solfiti)	FAGIOLINI (100% IT + BIO) ALL'OLIO	PATATE (BIO + KM 0) AL FORNO
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)	MOUSSE DI FRUTTA (100% IT)	FRUTTA (IGP, BIO, 100% IT)
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)	STRACCRETI 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'		
29-gen	30-gen	31-gen		
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)		
BOCCONCINI DI POLLO (100% IT) CROCCANTI (Glutine)	STRACCRETI DI BOVINO (IGP APP. ABRUZZESE) AGLI AROMI (Glutine, Solfiti)	CACIOTTINA (100% IT) (Latte e der)		
FAGIOLINI (100% IT + BIO) ALL'OLIO	PATATE (BIO + KM0) AL FORNO	CAROTE (100% IT + BIO) JULIENNE (Solfiti)		
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)		

05/01/2024

**Il Parmigiano Reggiano è oltre 24 mesi di stagionatura