

**AZIENDA SANITARIA LOCALE
LANCIANO – VASTO - CHIETI**
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Marco Polo n.55/a –VASTO (CH)

Menu estivo (indicativamente da aprile a settembre) **Scuole dell'Infanzia e Primarie -Comune di Vasto-** (revisione del 21.04.2021)

G	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
L	Riso e piselli Frittata con patate al forno Carote julienne Pane- Frutta	Pasta al pomodoro e ricotta Prosciutto cotto(infanzia) Bresaola(primaria) Lattuga e pomodorini Pane - Frutta	Riso al pomodoro(infanzia) Insalata di riso(primaria) Spezzatino di vitello alla pizzaiola con pomodoro fresco ed origano Fagiolini Pane – Frutta	Pasta al peperone giallo o all'ortolana (con verdure di stagione) Scaloppina di tacchino al limone Insalata di pomodori e cetrioli Pane- Frutta
M	Pasta al pomodoro e basilico Lonza di maiale al sedano verde Zucchine Pane - Frutta	Risotto agli asparagi Insalata di tacchino (petto di tacchino cotto al vapore con patate e carote al vapore e pomodori maturi crudi tagliati a dadini) Zucchine Pane -Frutta	Tortino o crocchette di patate con prosciutto cotto/crudo, emmenthal e mozzarella a dadini, uova e pangrattato. Verdura cotta e cruda Pane – Frutta	Pasta al pomodoro fresco Prosciutto cotto (infanzia) Prosciutto crudo (primaria) Melanzane a funghetto
M	Pasta in bianco olio e parmigiano Filetti di platessa con pomodorini ed olive nere denocciolate Insalata verde (iceberg) Pane - Frutta	Orzo o pasta e fagioli borlotti Caprese (mozzarella e pomodori) Pane – Frutta DOLCE	Pizza margherita Insalata mista con mais Frutta	Risotto allo zafferano Polpette di halibut(infanzia) Polpette o polpettone di tonno (primaria) Fagiolini e patate Pane - Frutta
G	Passato/minestrone di verdure <i>con pasta</i> Pollo al forno (cosce e sovracosce) Patate al forno Pane -Frutta	Pasta con zucchine Polpettone di carne di vitello farcito Taccole Pane - Frutta	Pasta con melanzane e pomodoro Bastoncini di merluzzo (n.3 infanzia,n.4 primaria, n.5 adulti) Piselli Pane- Frutta	Pasta in bianco olio e parmigiano Cotoletta di pollo al forno Tris di verdure Pane –Frutta
V	Pasta con filetti di salmone Provoletta/formaggio Fagiolini Pane - Frutta	Pasta in bianco olio e parmigiano Seppie e patate sabbiate al forno o seppie e patate in umido Carote Pane - Frutta	Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di ceci Tortino di zucchine e pomodori Pane –Frutta	Pasta con fagioli cannellini, pomodorini, ortaggi (carote, zucchine....) Crescenza Insalata mista con pomodorini Pane –Frutta GELATO

Dot.ssa COLLELUORI CLAUDIA

Dirigente medico

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
ASL02 Lanciano-Vasto-Chieti

**AZIENDA SANITARIA LOCALE
LANCIANO – VASTO - CHIETI**
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Marco Polo n.55/a –VASTO (CH)

Menu estivo (indicativamente da aprile a settembre) **Scuole dell'Infanzia e Primarie -Comune di Vasto-** (revisione del 21.04.2021)

G	QUINTA SETTIMANA	SESTA SETTIMANA	SETTIMA SETTIMANA	OTTAVA SETTIMANA
L	<p>Timballo di riso e piselli Prosciutto cotto (infanzia) Bresaola (primaria) Insalata di pomodori e lattuga Pane - Frutta</p>	<p>Pasta fredda con fagioli borlotti, pomodorini, olive nere denocciolate e mais Pollo al forno (cosce e sovracosce) Carpaccio di zucchine Pane – Frutta</p>	<p>Risotto con seppie e calamari al pomodoro Frittata con patate al forno Tris di verdure Pane –Frutta</p>	<p>Risotto al peperone giallo o all'ortolana Hamburger di vitello Insalata verde (lattuga- songino) Pane – Frutta</p>
M	<p>Passato/minestrone di verdure <i>con pasta</i> Polpettine di tacchino (infanzia) Fettina di tacchino alla salvia (primaria) Patate al forno Pane - Frutta</p>	<p>Pasta con melanzane e pomodoro Seppie ad insalata con carote,sedano, prezzemolo ,succo di limone, olio evo. Insalata di lattuga, cetrioli e pomodori. Pane - Frutta</p>	<p>Pasta in bianco olio e parmigiano Cotoletta di tacchino al forno Insalata di pomodori Pane – Frutta</p>	<p>Pasta al pomodoro e basilico Polpette di salmone (filetti di salmone, patate q.b.per legare,, prezzemolo, aglio) Fagiolini e patate Pane – Frutta</p>
M	<p>Pasta al tonno e pomodorini Asiago Radicchio, insalata verde e mais Pane - Frutta</p>	<p>Pasta con crema di carciofi (infanzia), con carciofi (primaria) Vitello alla pizzaiola con pomodoro fresco ed origano Fagiolini ad insalata Pane – Frutta</p>	<p>Pasta al pomodoro fresco e basilico Polpette di legumi (ceci- lenticchie) Carote Pane – Frutta GELATO</p>	<p>Pasta in bianco olio e parmigiano Melanzane alla parmigiana Carote Pane – Frutta</p>
G	<p>Pasta al pomodoro Frittata al forno con zucchine Carote julienne Pane - Frutta</p>	<p>Pizza margherita Insalata mista (songino, pomodori, lattuga, mais) Frutta GELATO</p>	<p>Passato/minestrone di verdure con orzo o pasta Prosciutto cotto Fagiolini e patate Pane – Frutta</p>	<p>Pasta caprese (mozzarella a cubetti e pomodorini) Petto di pollo Tris di verdure Pane – Frutta</p>
V	<p>Pasta in bianco olio e parmigiano Filetti di platessa panati Insalata di pomodori Pane - Frutta</p>	<p>Pasta al pomodoro e basilico Polpettone di patate e fagiolini Carote julienne Pane - Frutta</p>	<p>Pasta con zucchine Bastoncini di merluzzo (n. 3 infanzia, n.4 primaria, n.5 adulti) Insalata di lattuga, pomodori e cetrioli Pane - Frutta</p>	<p>Pasta e fagioli borlotti Fiordilatte/Formaggi Zucchine Pane – Frutta</p>

Dott.ssa COLLELUORI CLAUDIA

Dirigente medico

Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

ASL002 Lanciano-Vasto-Chieti