



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
 MENU' INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA A.S. 2019-2020
 Variazioni a seguito del C.R.S. del 28.02.2019 e 20.05.2019
 Approvazione servizio A.S.L. TO 5 prot. n. 33253 del 16/07/2019



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Farfalle piccole con sugo al pomodoro	Caserecci al sugo di pomodori e olive	Crema di zucca con farro/orzo Δ	Riso agli aromi	Crema di lenticchie con crostini
Mozzarella/Parmigiano Reggiano DOP/Grana Padano DOP/Formaggio tipo Grana Δ	Petto di pollo impanato al forno	Bastoncini di merluzzo*	Polpette di bovino alla pizzaiola	Petto di tacchino / Bocconcini di tacchino al limone Δ
Carote all'olio aromatizzate	Finocchi all'olio e parmigiano^	Patate prezzemolate*	Insalata di cavolo cappuccio	Spinaci saltati*
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne con sugo pomodoro e basilico*	Passato di verdura con pastina*	Lasagne al ragù di carne	Fusilli in bianco	Riso con sugo carbonaro/alla milanese Δ
Stracchinata	Coscia di pollo al forno	½ porzione di prosciutto cotto	Arrosto di lonza	Merluzzo in umido *
Piselli all'olio*	Patate arrosto-forno	Spinaci saltati*	Insalata di finocchi crudi	Carote all'olio aromatizzate
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Mezze penne al ragù	Tortiglietti in bianco	Trofie al pesto/Caserecci al pesto Δ	Riso con sugo pomodori e piselli*	Crema di zucca con riso
Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Polpette di platessa*	Petto di pollo impanato al forno	Tortino carote e patate	Svizzerina di bovino in umido
Insalata di finocchi crudi	Costine saltate con parmigiano^*	Insalata di carote crude	Fagiolini all'olio (con aromi)*	Patate arrosto-forno
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Focaccia bianca	Penne in bianco	Riso alla zucca	Fusilli al pomodoro	Passato di verdura con crostini*
Salsiccia di maiale in umido	Gateau di patate e toma DOP	Svizzerina di bovino in umido	Platessa impanata al forno*	Arrosto di tacchino (servito caldo)
Spinaci saltati*	Piselli in umido*	Broccoletti gratinati^/ Cavolfiori gratinati^ Δ	Insalata di carote crude	Purè di patate
Grissini	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Plum cake/Tortina paradiso Δ	Frutta di stagione

Tutti i primi piatti prevedono l'aggiunta di Parmigiano Reggiano DOP durante la fase di distribuzione (ad eccezione della focaccia)

Δ I patti verranno somministrati mensilmente in alternanza

* Alcune materie prime possono essere surgelate come previsto dalle tabelle merceologiche del Capitolato Tecnico di Concessione (es. prodotti ittici, piselli, prodotti vegetali a foglia verde, fagiolini, piante aromatiche solo nei periodi di mancata reperibilità)

^ La preparazione prevede l'aggiunta di Parmigiano Reggiano DOP durante la fase di distribuzione

Differenze tra menù infanzia e primarie