



**CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA**  
**MENU' ESTIVO SCUOLE DELL'INFANZIA A.S. 2020/2021**

Variazioni a seguito del C.R.S. del 28.02.2019  
 Approvazione servizio A.S.L. TO 5 prot. n. 18683 del 18/04/2019



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne al ragù di carne	Passato di verdura con pastina	Mezze penne in bianco	Riso con sugo pomodori e piselli *	Tortiglietti al sugo carbonaro/Tortiglietti alla milanese Δ
Mozzarella	Prosciutto cotto	Petto di tacchino al limone	Tortino di verdure (zucchine)	Polpette di platessa *
Insalata di carote	Patate arrosto-forno	Insalata di pomodori	Fagiolini all'olio *	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione/ Melone Δ	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Farfalle al sugo pomodoro e olive	Trofie al pesto/Caserecci al pesto Δ	Pennette al sugo pomodoro e basilico	Passato di verdura con crostini	Riso in bianco
Coscia di pollo al forno	Lonza al latte	Platessa impanata al forno *	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Tortino di verdure (zucchine)/Svizzerina di zucchine Δ
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Patate arrosto-forno	Piselli in umido*
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Melone	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pennette al sugo di melanzane	Crema di legumi con crostini	Fusilli al pomodoro e basilico	<i>Mezze penne in bianco al sugo di zucchine</i>	Pipe in bianco
Mozzarella	Gateau di patate e toma DOP	Petto di pollo impanato	Merluzzo in umido *	Svizzerina di bovino alla pizzaiola
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Insalata di fagiolini/Fagiolini all'olio* Δ	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso in bianco	Focaccia	Passato di verdura con pastina	Fusilli sugo pomodoro e basilico	Pennette con crema di zucchine con basilico
Bastoncini di merluzzo *	Salsiccia di maiale in umido	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Petto di tacchino agli aromi con salsa bianca	Tortino di carote e patate
Insalata di crudité	Insalata di carote	Purè di patate	Insalata verde e carote	Insalata di fagiolini/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Plum cake/Tortina paradiso Δ	Frutta di stagione	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 piatti verranno somministrati mensilmente in alternanza in funzione anche del gradimento degli alunni

\* 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)

*Differenze tra menù infanzia e primarie*



**CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA**  
**MENU' ESTIVO SCUOLE PRIMARIE A.S. 2020/2021**

Variazioni a seguito del C.R.S. del 28.02.2019  
 Approvazione servizio A.S.L. TO 5 prot. n. 18683 del 18/04/2019



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne al ragù di carne	Passato di verdura con pastina	Mezze penne in bianco	Riso con sugo pomodori e piselli *	Tortiglietti al sugo carbonaro/Tortiglietti alla milanese Δ
Mozzarella	Prosciutto cotto	Petto di tacchino al limone	Tortino di verdure (zucchine)	Polpette di platessa *
Insalata di carote	Patate arrosto-forno	Insalata di pomodori	Fagiolini all'olio *	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione/ Melone Δ	Frutta di stagione	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Farfalle al sugo pomodoro e olive	Trofie al pesto/Caserecci al pesto Δ	Pennette al sugo pomodoro e basilico	Passato di verdura con crostini	Riso in bianco
Coscia di pollo al forno	Lonza al latte	Platessa impanata al forno *	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Tortino di verdure (zucchine)/Svizzerina di zucchine Δ
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Patate arrosto-forno	Piselli in umido*
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Budino	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Melone	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pennette al sugo di melanzane	Crema di legumi con crostini	Fusilli al pomodoro e basilico	Tagliatelle in bianco al sugo di zucchine	Pipe in bianco
Mozzarella	Gateau di patate e toma DOP	Petto di pollo impanato	Merluzzo in umido *	Svizzerina di bovino alla pizzaiola
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Insalata di fagiolini/Fagiolini all'olio* Δ	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso in bianco	Focaccia	Passato di verdura con pastina	Fusilli sugo pomodoro e basilico	Pennette con crema di zucchine con basilico
Bastoncini di merluzzo *	Salsiccia di maiale in umido	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Petto di tacchino agli aromi con salsa bianca	Tortino di carote e patate
Insalata di crudità	Insalata di carote	Purè di patate	Insalata verde e carote	Insalata di fagiolini/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Plum cake/Tortina paradiso Δ	Frutta di stagione	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 piatti verranno somministrati mensilmente in alternanza in funzione anche del gradimento degli alunni

\* 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)

Differenze tra menù infanzia e primarie