

A.S. 2026-2027



CITTA' DI CHIERI - SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
MENU' ESTIVO SCUOLE PRIMARIE



Menù vidimato in data 06-08-2026 - S.C. Igiene degli alimenti e della nutrizione ASL TO 5

PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano	Passato di verdura con pastina	Tortiglietti burro e salvia	Riso pomodori e peperoni	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico
Mozzarella	Tortino di zucchine e patate	Piselli in umido/Lenticchie in umido Δ	Svizzera di bovino alla pizzaiola	Platessa* impanata al forno (con limone)
Insalata di pomodori	Insalata di carote crude	Fagiolini* aromatizzati	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Insalata mista (insalata verde, carote e peperoni)
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione/ Melone Δ	Banana	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con farro/riso Δ	Farfalle al pesto	Fusilli in bianco
<i>Spiedini di pollo e salsiccia di carne bianca (pollo)</i>	Sformato di ceci e zucchine e provola #	Stracchino/Robiolo Δ	Merluzzo* alla mugnaia	Tortino carote e patate
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote crude	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* aromatizzati Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
Budino	Frutta di stagione	Banana	Melone	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pennette al sugo di melanzane	Passato di cannellini con crostini #	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	Pipe in bianco	<i>Tagliatelle in bianco al sugo di zucchine</i>
Petto di pollo al limone	Crocchette di ricotta e zucchine	Platessa* gratinata al forno (con limone)	Polpette di bovino alla pizzaiola	Gateau di patate e toma DOP
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote aromatizzate	Insalata mista (insalata verde e carote)	Fagiolini* aromatizzati
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	<i>Macedonia di frutta fresca di stagione</i>	Banana	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Vellutata di zucchine con riso	Focaccia/Pizza rossa Δ	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Fusilli al sugo pomodoro e olive	Pennette con crema di zucchine con basilico
Parmigiano reggiano DOP/Grana Padano DOP/Mozzarella Δ	Arrosto di tacchino freddo olio e limone	Crocchette di legumi in umido	Polpette di platessa* (con limone)	Tortino latte e parmigiano reggiano DOP
Insalata di crudità (pomodoro, carote)	Zucchine gratinate	Insalata di fagiolini*/Fagiolini aromatizzati* Δ	Insalata di carote crude	Insalata di pomodori
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
Tortina paradiso	Frutta di stagione/Anguria °	Frutta di stagione	Banana	Frutta di stagione

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

Δ I piatti verranno somministrati mensilmente in alternanza

Alcune materie prime* o ingredienti** possono essere surgelati 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

° L'anguria verrà somministrata dal mese di Giugno in base alla disponibilità stagionale

I piatti sottolineati sono tratti da "Menù dei Progetti alimentari o Speciali per festività"

Grammatrice del legume ridotta come da tabelle dietetiche (no piatto unico)

I prodotti rappresentati da pomodori/peperoni/cetrioli/melanzane possono, eventualmente, subire delle variazioni in base alla disponibilità di prodotto per stagionalità principalmente nei mesi di Aprile e Ottobre



CITTA' DI CHIERI - SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
MENU' ESTIVO SCUOLE PRIMARIE



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano	Passato di verdura con pastina	Tortiglietti burro e salvia	Riso pomodori e peperoni	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico
Mozzarella	Tortino di zucchine e patate	Piselli in umido/Lenticchie in umido Δ	Svizzera di bovino alla pizzaiola	Platessa* impanata al forno (con limone)
Insalata di pomodori	Insalata di carote crude	Fagiolini* aromatizzati	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Insalata mista (insalata verde, carote e peperoni)
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione/ Melone Δ	Banana	Frutta di stagione
SECONDA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con farro/riso Δ	Farfalle al pesto	Fusilli in bianco
<i>Spiedini di pollo e salsiccia di carne bianca (pollo)</i>	Sformato di ceci e zucchine e provola #	Stracchino/Robiolo Δ	Merluzzo* alla mugnaia	Tortino carote e patate
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote crude	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* aromatizzati Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
Budino	Frutta di stagione	Banana	Melone	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pennette al sugo di melanzane	Passato di cannellini con crostini #	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	Pipe in bianco	<i>Tagliatelle in bianco al sugo di zucchine</i>
Petto di pollo al limone	Crocchette di ricotta e zucchine	Platessa* gratinata al forno (con limone)	Polpette di bovino alla pizzaiola	Gateau di patate e toma DOP
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote aromatizzate	Insalata mista (insalata verde e carote)	Fagiolini* aromatizzati
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	<i>Macedonia di frutta fresca di stagione</i>	Banana	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Vellutata di zucchine con riso	Focaccia/Pizza rossa Δ	Gnocchetti sardi pomodoro e ricotta	Fusilli al sugo pomodoro e olive	Pennette con crema di zucchine con basilico
Parmigiano reggiano DOP/Grana Padano DOP/Mozzarella Δ	Arrosto di tacchino freddo olio e limone	Crocchette di legumi in umido	Polpette di platessa* (con limone)	Tortino latte e parmigiano reggiano DOP
Insalata di crudità (pomodoro, carote)	Zucchine gratinate	Insalata di fagiolini*/Fagiolini aromatizzati* Δ	Insalata di carote crude	Insalata di pomodori
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
Tortina paradiso	Frutta di stagione/Anguria °	Frutta di stagione	Banana	Frutta di stagione

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

Δ I piatti verranno somministrati mensilmente in alternanza

Alcune materie prime* o ingredienti** possono essere surgelati 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

° L'anguria verrà somministrata dal mese di Giugno in base alla disponibilità stagionale

I piatti sottolineati sono tratti da "Menù dei Progetti alimentari o Speciali per festività"

Grammatrice del legume ridotta come da tabelle dietetiche (no piatto unico)

I prodotti rappresentati da pomodori/peperoni/cetrioli/melanzane possono, eventualmente, subire delle variazioni in base alla disponibilità di prodotto per stagionalità principalmente nei mesi di Aprile e Ottobre

06/08/2026

Visto:

Il Dirigente Medico
Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione
Dott. ssa Carmela Di Mari
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

Il Dietista
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL TO5
Dott. ssa Monica Cettina Minutolo
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)