



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
MENU INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA A.S. 2025-2026

Variazioni a seguito del C.R.S. del 13/01/2022, del 05/05/2022 e del 12/06/2023
Approvazione servizio A.S.L. TO 5 prot. n. 34686 del 12/07/2022



| PRIMA SETTIMANA | | | | |
|---|--|---|---|---|
| LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| Fusilli pomodoro e pesto | Mezze penne in bianco ai broccoli | Crema di verdure con farro/orzo Δ | Riso agli aromi | Gnocchetti sardi con sugo al pomodoro |
| Parmigiano Reggiano DOP/Grana Padano DOP | Petto di pollo impanato al forno (con limone) | Bastoncini di merluzzo* (con limone) | Polpette di bovino alla pizzaiola | Sformato di ceci e spinaci* |
| Costine* saltate con parmigiano^ | Finocchi all'olio e parmigiano^ | Patate prezzemolate* | Insalata di cavolo cappuccio | Insalata di carote crude |
| Pane | Pane | Pane | Pane integrale | Pane |
| Budino | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione |
| SECONDA SETTIMANA | | | | |
| LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| Penne integrali con sugo pomodoro e basilico* | Passato di verdura e legumi* con miglio/riso Δ | Lasagne al ragù di carne | Crema di zucca con crostini | Farfalle piccole in bianco |
| Stracchinata | Sovracoscia di pollo al forno | ½ porzione di caciotta dolce | Arrosto di lonza al latte | Halibut* impanato al forno (con limone) |
| Piselli* all'olio | Patate arrosto-forno | Spinaci* saltati | Insalata di finocchi crudi | Carote all'olio aromatizzate |
| Pane | Pane | Pane | Pane integrale | 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/mezze penne al ragù di soia Δ | Ravioli di magro burro e salvia* | Fusilli al pesto | Risi e bisì*/Riso con sugo pomodoro e fagioli Δ | Crema di zucca con pastina |
| Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ | Medaglioni di platessa* (con limone) | Petto di tacchino impanato al forno (con limone) | Tortino carote e patate | Svizzera di bovino in umido |
| Insalata di finocchi crudi | Costine* saltate con parmigiano^ | Carote all'olio aromatizzate | Fagiolini* all'olio (con aromi) | Patate arrosto-forno |
| Pane | Pane | Pane integrale | 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 | Zuppa di legumi* e cereali misti |
| Salsiccia di maiale in umido | Gateau di patate e formaggio | Svizzera di pollo in salsa bianca**/Svizzera di pollo in salsa bianca in salsa bianca e arancia** Δ | Platessa* impanata al forno (con limone) | Robiola/Primo sale Δ |
| Spinaci* saltati | Piselli* in umido | Broccoletti gratinati^/ Cavolfiori gratinati^ Δ | Insalata di carote crude | Purè di patate |
| Grissini | Pane | Pane | Pane integrale | 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 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, 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

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



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
MENU INVERNALE SCUOLE PRIMARIE A.S. 2025-2026
Variazioni a seguito del C.R.S. del 13/01/2022, del 05/05/2022 e del 12/06/2023
Approvazione servizio A.S.L. TO 5 prot. n. 34686 del 12/07/2022



| PRIMA SETTIMANA | | | | |
|---|--|---|---|---|
| LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| Fusilli pomodoro e pesto | Mezze penne in bianco ai broccoli | Crema di verdure con farro/orzo Δ | Riso agli aromi | Gnocchetti sardi con sugo al pomodoro |
| Parmigiano Reggiano DOP/Grana Padano DOP | Petto di pollo impanato al forno (con limone) | Bastoncini di merluzzo* (con limone) | Polpette di bovino alla pizzaiola | Sformato di ceci e spinaci* |
| Costine* saltate con parmigiano^ | Finocchi all'olio e parmigiano^ | Patate prezzemolate* | Insalata di cavolo cappuccio | Insalata di carote crude |
| Pane | Pane | Pane | Pane integrale | Pane |
| Budino | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione |
| SECONDA SETTIMANA | | | | |
| LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| Penne integrali con sugo pomodoro e basilico* | Passato di verdura e legumi* con miglio/riso Δ | Lasagne al ragù di carne | Crema di zucca con crostini | Farfalle piccole in bianco |
| Stracchinata | Sovracoscia di pollo al forno | ½ porzione di caciotta dolce | Arrosto di lonza al latte | Halibut* impanato al forno (con limone) |
| Piselli* all'olio | Patate arrosto-forno | Spinaci* saltati | Insalata di finocchi crudi | Carote all'olio aromatizzate |
| Pane | Pane | Pane | Pane integrale | Pane |
| Frutta di stagione | Frutta di stagione | Frutta di stagione | Ananas/Macedonia di frutta fresca di stagione Δ | Frutta di stagione |
| TERZA SETTIMANA | | | | |
| LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' |
| Tagliatelle al ragù/Tagliatelle al ragù di soia Δ | Ravioli di magro burro e salvia* | Caserecci al pesto | Risi e bisì*/Riso con sugo pomodoro e fagioli Δ | Crema di zucca con pastina |
| Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ | Medaglioni di platessa* (con limone) | Petto di tacchino impanato al forno (con limone) | Tortino carote e patate | Svizzerina di bovino in umido |
| Insalata di finocchi crudi | Costine* saltate con parmigiano^ | Carote all'olio aromatizzate | Fagiolini* all'olio (con aromi) | Patate arrosto-forno |
| Pane | Pane | Pane integrale | 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' |
| Focaccia bianca | Penne in bianco | Riso alla zucca | Fusilli al pomodoro | Zuppa di legumi* e cereali misti |
| Salsiccia di maiale in umido | Gateau di patate e formaggio | Svizzerina di pollo in salsa bianca**/Svizzerina di pollo in salsa bianca in salsa bianca e arancia** Δ | Platessa * impanata al forno (con limone) | Robiola/Primo sale Δ |
| Spinaci* saltati | Piselli* in umido | Broccoletti gratinati^/ Cavolfiori gratinati^ Δ | Insalata di carote crude | Purè di patate |
| Grissini | Pane | Pane | Pane integrale | 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 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, 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

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