



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
 SCUOLE DELL'INFANZIA A.S. 2025 -2026
MENU ESTIVO SENZA CARNE DI BOVINO



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano	Fusilli al pomodoro	Riso pomodori e peperoni	Tortiglietti burro e salvia	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico
Bocconcini di tacchino al limone	Mozzarella	Hamburger vegetale*	Tortino di verdure (zucchine)	Halibut* impanato al forno (con limone)
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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 pesto	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con farro/quinua Δ	Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico	Fusilli in bianco
Bastoncini di merluzzo* (con limone)	Sformato di ceci e zucchine	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Lonza al latte	Dadini di pollo e salsiccia di carne bianca
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	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	Farfalline in bianco	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	<i>Fusilli in bianco al sugo di zucchine</i>	Pipe in bianco
Platessa* impanato al forno (con limone)	Crocchette di ricotta e spinaci*	Petto di pollo impanato	Gateau di patate e toma DOP	Hamburger vegetale*
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso in bianco	Focaccia/Pizza rossa Δ	Vellutata di ceci	Fusilli al sugo pomodoro e olive	Pennette con crema di zucchine con basilico
Parmigiano reggiano DOP/Grana Padano DOP/Mozzarella Δ	Arrosti di tacchino freddo olio e limone/Prosciutto cotto Δ	Tortino carote e patate	Medaglioni di platessa* (con limone)	Rolata di tacchino al forno
Insalata di crudità	Zucchine gratinate	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
Plum cake/Tortina paradiso Δ	Frutta di stagione/Anguria °	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: CARNE DI BOVINO

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)

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



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
 SCUOLE PRIMARIE A.S. 2025-2026
 MENU ESTIVO SENZA CARNE BOVINA



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano	Pasta al pomodoro	Riso pomodori e peperoni	Tortiglietti burro e salvia	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico
Bocconcini di tacchino al limone	Mozzarella	Hamburger vegetale*	Tortino di verdure (zucchine)	Halibut* impanato al forno (con limone)
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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 pesto	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con farro/quinoa Δ	Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico	Fusilli in bianco
Bastoncini di merluzzo* (con limone)	Sformato di ceci e zucchine	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Lonza al latte	Spiedini di pollo e salsiccia di carne bianca
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	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	Pasta bianco	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	Tagliatelle in bianco al sugo di zucchine	Pipe in bianco
Platessa* impanata al forno (con limone)	Crocchette di ricotta e spinaci*	Petto di pollo impanato al forno	Gateau di patate e toma DOP	Hamburger vegetale*
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	<i>Macedonia di frutta fresca di stagione</i>	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso in bianco	Focaccia/Pizza rossa Δ	Vellutata di ceci	Fusilli al sugo pomodoro e olive	Pennette con crema di zucchine con basilico
Parmigiano reggiano DOP/Grana Padano DOP/Mozzarella Δ	Arrosti di tacchino freddo olio e limone/Prosciutto cotto	Tortino carote e patate	Medaglioni di platessa* (con limone)	Rolata di tacchino al forno
Insalata di crudità	Zucchine gratinate	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
Plum cake/Tortina paradiso Δ	Frutta di stagione/Anguria *	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: CARNE DI BOVINO

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)

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



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLE DELL'INFANZIA A.S. 2025-2026
MENU ESTIVO SENZA CARNE E PESCE



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano	Fusilli al pomodoro	Riso pomodori e peperoni	Tortiglietti burro e salvia	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico
Piselli all'olio/sformato di legumi e zucchine	Mozzarella	Hamburger vegetale*	Tortino di verdure (zucchine)	Formaggio fresco
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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 pesto	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con farro/quinoa Δ	Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico	Fusilli in bianco
Lenticchie in umido	Sformato di ceci e zucchini	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Hamburger vegetale*	Frittatina semplice
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	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	Farfalline in bianco	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	Fusilli in bianco al sugo di zucchine	Pipe in bianco
Formaggio	Crocchette di ricotta e spinaci*	Fagioli all'olio	Gateau di patate e toma DOP	Hamburger vegetale*
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso in bianco	Focaccia/Pizza rossa Δ	Vellutata di ceci	Fusilli al sugo pomodoro e olive	Pennette con crema di zucchine con basilico
Parmigiano reggiano DOP/Grana Padano DOP/Mozzarella Δ	Fagioli all'olio	Tortino carote e patate	Hamburger vegetale*	Piselli *aromatizzati
Insalata di crudità	Zucchine gratinate	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
Plum cake/Tortina paradiso Δ	Frutta di stagione/Anguria *	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: CARNE DI TUTTI I TIPI, PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI.

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)

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



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLE PRIMARIE A.S. 2025-2026
MENU ESTIVO SENZA CARNE E PESCE



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano	Pasta al pomodoro	Riso pomodori e peperoni	Tortiglietti burro e salvia	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico
<u>Piselli all'olio/Sformato di legumi e zucchine</u>	Mozzarella	<u>Hamburger vegetale*</u>	Tortino di verdure (zucchine)	<u>Formaggio fresco</u>
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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 pesto	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con farro/quinoa Δ	Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico	Fusilli in bianco
<u>Lenticchie in umido</u>	Sformato di ceci e zucchini	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	<u>Hamburger vegetale*</u>	<u>Frittatina semplice</u>
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	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	Pasta in bianco	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	Tagliatelle in bianco al sugo di zucchine	Pipe in bianco
<u>Formaggio</u>	Crocchette di ricotta e spinaci*	<u>Fagioli all'olio</u>	Gateau di patate e toma DOP	<u>Hamburger vegetale*</u>
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	<i>Macedonia di frutta fresca di stagione</i>	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso in bianco	Focaccia/Pizza rossa Δ	Vellutata di ceci	Fusilli al sugo pomodoro e olive	Pennette con crema di zucchine con basilico
Parmigiano reggiano DOP/Grana Padano DOP/Mozzarella Δ	<u>Fagioli all'olio</u>	Tortino carote e patate	<u>Hamburger vegetale*</u>	<u>Piselli *aromatizzati</u>
Insalata di crudità	Zucchine gratinate	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
Plum cake/Tortina paradiso Δ	Frutta di stagione/Anguria *	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: CARNE DI TUTTI I TIPI, PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI.

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)

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



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



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano	Fusilli al pomodoro	Riso pomodori e peperoni	Tortiglietti burro e salvia	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico
Platessa * al limone	Mozzarella	Hamburger vegetale*	Tortino di verdure (zucchine)	Halibut* impanato al forno (con limone)
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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 pesto	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con farro/quinoa Δ	Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico	Fusilli in bianco
Bastoncini di merluzzo* (con limone)	Sformato di ceci e zucchine	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Hamburger vegetale*	Frittata semplice
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	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	Farfalline in bianco	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	Fusilli in bianco al sugo di zucchine	Pipe in bianco
Platessa* impanata al forno (con limone)	Crocchette di ricotta e spinaci*	Halibut *al limone	Gateau di patate e toma DOP	Hamburger vegetale*
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso in bianco	Focaccia/Pizza rossa Δ	Vellutata di ceci	Fusilli al sugo pomodoro e olive	Pennette con crema di zucchine con basilico
Parmigiano reggiano DOP/Grana Padano DOP/Mozzarella Δ	Halbut *infarinato	Tortino carote e patate	Medaglioni di platessa* (con limone)	Piselli *aromatizzati
Insalata di crudità	Zucchine gratinate	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
Plum cake/Tortina paradiso Δ	Frutta di stagione/Anguria *	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: CARNE DI TUTTI I TIPI!

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)

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



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
 SCUOLE PRIMARIE A.S. 2025-2026
MENU ESTIVO SENZA CARNE



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano	Pasta al pomodoro	Riso pomodori e peperoni	Tortiglietti burro e salvia	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico
Platessa * al limone	Mozzarella	Hamburger vegetale*	Tortino di verdure (zucchine)	Halibut* impanato al forno (con limone)
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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 pesto	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con farro/quinua Δ	Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico	Fusilli in bianco
Bastoncini di merluzzo* (con limone)	Sformato di ceci e zucchine	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Hamburger vegetale*	Frittata semplice
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	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	Pasta in bianco	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	Tagliatelle in bianco al sugo di zucchine	Pipe in bianco
Platessa* impanata al forno (con limone)	Crocchette di ricotta e spinaci*	Halibut * al limone	Gateau di patate e toma DOP	Hamburger vegetale*
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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/Pizza rossa Δ	Vellutata di ceci	Fusilli al sugo pomodoro e olive	Pennette con crema di zucchine con basilico
Parmigiano reggiano DOP/Grana Padano DOP/Mozzarella Δ	Halibut * infarinato	Tortino carote e patate	Medaglioni di platessa* (con limone)	Piselli *aromatizzati
Insalata di crudità	Zucchine gratinate	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
Plum cake/Tortina paradiso Δ	Frutta di stagione/Anguria *	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: CARNE DI TUTTI I TIPI.

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)

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



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
 SCUOLE DELL'INFANZIA A.S. 2025-2026
 DIETA ESTIVA SENZA FAVE E PISELLI



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'		MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano	Fusilli al pomodoro	Riso pomodori e peperoni	Tortiglietti burro e salvia	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico
Bocconcini di tacchino al limone	Mozzarella	Svizzera di bovino alla pizzaiola	Tortino di verdure (zucchine)	Halibut* impanato al forno (con limone)
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Carote all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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 pesto	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con farro/quinua Δ	Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico	Fusilli in bianco
Bastoncini di merluzzo* (con limone)	Sformato di ceci e zucchini	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Lonza al latte	Fettina di pollo infarinata
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	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	Farfalline in bianco	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	Fusilli in bianco al sugo di zucchine	Pipe in bianco
Platessa* impanata al forno (con limone)	Crocchette di ricotta e spinaci*	Petto di pollo impanato	Gateau di patate e toma DOP	Polpette di bovino alla pizzaiola
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso in bianco	Focaccia/Pizza rossa Δ	Vellutata di ceci	Fusilli al sugo pomodoro e olive	Pennette con crema di zucchine con basilico
Parmigiano reggiano DOP/Grana Padano DOP/Mozzarella Δ	Arrosti di tacchino freddo olio e limone/Prosciutto cotto Δ	Tortino carote e patate	Medaglioni di platessa* (con limone)	Rolata di tacchino al forno
Insalata di crudità	Zucchine gratinate	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
Plum cake/Tortina paradiso Δ	Frutta di stagione/Anguria *	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: FAVE E PISELLI. Concessi gli altri legumi. Tutti gli alimenti devono essere privi degli allergeni esclusi.

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, prodotti vegetali a foglia verde, fagiolini)

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



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLE DELL'INFANZIA A.S. 2025-2026
DIETA ESTIVA SENZA GLUTINE



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta SG integrale zucchine e zafferano	Pasta SG al pomodoro	Riso pomodori e peperoni	Pasta SG burro e salvia	Pasta SG pomodoro e basilico
Bocconcini di tacchino al limone SG	Mozzarella	Svizzera di bovino alla pizzaiola SG	Tortino di verdure (zucchine)	Halibut* impanato al forno (con limone) con FM
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane integrale SG	Pane SG
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'
Pasta SG al pesto SG	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con riso /quinoa SG	Pasta SG integrale al sugo pomodoro e basilico	Pasta SG in bianco
Bastoncini di merluzzo* SG (con limone)	Sformato di ceci SG e zucchini	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Lonza al latte SG	Dadini di pollo SG/fettina di pollo ai ferri
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane SG	Pane integrale SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
Budino SG	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Melone	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta SG al sugo di melanzane	Pasta SG in bianco	Pasta SG pomodoro e basilico	Pasta SG in bianco al sugo di zucchine	Pasta SG in bianco
Platessa* impanata al forno (con limone) con FM	Crocchette di ricotta e spinaci*con FM	Petto di pollo impanato con FM	Gateau di patate e toma DOP con FM	Polpette di bovino alla pizzaiola SG
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane integrale SG	Pane SG
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt SG	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso in bianco	Focaccia SG/Pizza rossa SG Δ	Vellutata di ceci SG*	Pasta SG al sugo pomodoro e olive SG	Pasta SG con crema di zucchine con basilico
Parmigiano reggiano DOP/Grana Padano DOP/Mozzarella Δ	Arrosti di tacchino freddo SG olio e limone/Prosciutto cotto SG Δ	Tortino carote e patate	Medaglioni di platessa* (con limone) SG	Rolata di tacchino SG
Insalata di crudità (con olive SG)	Zucchine gratinate con FM	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane SG	Grissini SG	Pane SG	Pane integrale SG	Pane SG
Plum cake SG /Merendina SG Δ	Frutta di stagione/Anguria *	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: GLUTINE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI Tutti gli alimenti devono essere naturalmente privi di glutine oppure riportare in etichetta la dicitura "senza glutine" oppure essere inseriti in prontuario AIC oppure devono riportare il marchio "spiga sbarrata. Per impanare/dorare verrà utilizzata la Farina di mais "senza glutine" (FM) SG: senza glutine

LA DIETA E' COMPLETA: TUTTE LE PIETANZE, ANCHE QUANDO SONO UGUALI A QUELLE DEL PASTO COMUNE, VERRANNO PREPARATE SEPARATAMENTE E INVIATE A SCUOLA IN MONOPORZIONE SIGILLATA.

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)

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



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
 SCUOLE PRIMARIE A.S. 2025-2026
DIETA ESTIVA SENZA GLUTINE



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta SG integrale zucchine e zafferano	Passato di verdura e piselli * con pastina SG	Riso pomodori e peperoni	Pasta SG burro e salvia	Pasta SG pomodoro e basilico
Bocconcini di tacchino al limone SG	Mozzarella	Svizzera di bovino alla pizzaiola SG	Tortino di verdure (zucchine)	Halibut* impanato al forno (con limone) con FM
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane integrale SG	Pane SG
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'
Pasta SG al pesto SG	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con riso /quinoa SG	Pasta SG integrale al sugo pomodoro e basilico	Pasta SG in bianco
Bastoncini di merluzzo* SG (con limone)	Sformato di ceci SG e zucchini	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Lonza al latte SG	Spiedini di pollo e salsiccia di carne bianca SG/fettina di pollo SG
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane SG	Pane integrale SG	Pane SG	Pane SG	Pane SG
Budino SG	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Melone	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta SG al sugo di melanzane	Crema di legumi SG*	Pasta SG pomodoro e basilico	Pasta SG in bianco al sugo di zucchine	Pasta SG in bianco
Platessa* impanata al forno (con limone) con FM	Crocchette di ricotta e spinaci* con FM	Petto di pollo impanato con FM	Gateau di patate e toma DOP con FM	Polpette di bovino alla pizzaiola SG
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane SG	Pane SG	Pane SG	Pane integrale SG	Pane SG
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 SG/Pizza rossa SG Δ	Vellutata di ceci SG*	Pasta SG al sugo pomodoro e olive SG	Pasta SG con crema di zucchine con basilico
Parmigiano reggiano DOP/Grana Padano DOP/Mozzarella Δ	Arrosto di tacchino freddo SG olio e limone/Prosciutto cotto SG Δ	Tortino carote e patate	Medaglioni di platessa* (con limone) SG	Rolata di tacchino SG
Insalata di crudità (con olive SG)	Zucchine gratinate con FM	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane SG	Grissini SG	Pane SG	Pane integrale SG	Pane SG
Plum cake SG /Merendina SG Δ	Frutta di stagione/Anguria *	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: GLUTINE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI Tutti gli alimenti devono essere naturalmente privi di glutine oppure riportare in etichetta la dicitura "senza glutine" oppure essere inseriti in prontuario AIC oppure devono riportare il marchio "spiga sbarrata". Per impanare/dorare verrà utilizzata la Farina di mais "senza glutine" (FM) SG: senza glutine

LA DIETA E' COMPLETA: TUTTE LE PIETANZE, ANCHE QUANDO SONO UGUALI A QUELLE DEL PASTO COMUNE, VERRANNO PREPARATE SEPARATAMENTE E INVIATE A SCUOLA IN MONOPORZIONE SIGILLATA.

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)

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



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
 SCUOLE DELL'INFANZIA A.S. 2025-2026
 DIETA ESTIVA SENZA LATTE E DERIVATI



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano <u>SP</u>	Passato di verdura e legumi * con pastina <u>SP</u> Fusilli al pomodoro <u>SP</u> (dal 10/06/24)	Riso pomodori e peperoni <u>SP</u>	Tortiglietti <u>all'olio e salvia SP</u>	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico <u>SP</u>
Bocconcini di tacchino al limone	<u>Platessa* infarinata</u>	<u>Svizzera di bovino alla pizzaiola - SENZA LATTE</u>	<u>Tortino di verdure (zucchine)- SP</u>	Halibut* impanato al forno (con limone)
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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 <u>all'olio SP</u>	Riso al sugo di pomodoro <u>SP</u>	Vellutata di zucchine con farro/quinoa Δ <u>SP</u>	Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico <u>SP</u>	Fusilli in bianco <u>SP</u>
<u>Filetto di platessa* impanato al forno</u>	<u>Sformato di ceci e zucchini - SP</u>	<u>Halibut* infarinato</u>	<u>Arrosto di lonza senza latte</u>	Dadini di pollo e salsiccia di carne bianca
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
<u>Dessert vegetale</u>	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Melone	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pennette al sugo di melanzane <u>SP</u>	Crema di legumi <u>SP</u> Farfalline in bianco <u>SP</u> (dal 10/06/24)	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico <u>SP</u>	Fusilli in bianco al sugo di zucchine <u>SP</u>	Pipe in bianco <u>SP</u>
Platessa* impanata al forno (con limone)	<u>Prosciutto cotto</u>	Petto di pollo impanato	<u>Tortino di patate SENZA FORMAGGIO</u>	<u>Svizzera di bovino alla pizzaiola - SENZA LATTE</u>
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	<u>Dessert vegetale</u>	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso in bianco <u>SP</u>	Focaccia/Pizza rossa Δ	Vellutata di ceci <u>SP</u>	Fusilli al sugo pomodoro e olive <u>SP</u>	Pennette con crema di zucchine con basilico <u>SP</u>
<u>Petto di pollo infarinato</u>	Arrosto di tacchino freddo olio e limone/Prosciutto cotto Δ	<u>Tortino carote e patate - SP</u>	<u>Medaglioni di platessa* - SENZA LATTE</u>	Rolata di tacchino al forno
Insalata di crudità	<u>Zucchine all'olio</u>	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
<u>Dolce vegano/dessert vegetale</u>	Frutta di stagione/Anguria *	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: LATTE, FORMAGGI, BURRO, BESCIAAMELLA, LATTOSIO, PROTEINE DEL LATTE. TUTTI GLI ALIMENTI SI INTENDONO PRIVI DEGLI ALLERGENI ESCLUSI. NON AGGIUNGERE PARMIGIANO ALLE PIETANZE (SP) AL MOMENTO DELLA SOMMINISTRAZIONE.

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)

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

Differenze tra menù infanzia e primarie



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
 SCUOLE PRIMARIE A.S. 2025-2026
 DIETA ESTIVA SENZA LATTE E DERIVATI



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano <u>SP</u>	Passato di verdura e legumi * con pastina <u>SP</u>	Riso pomodori e peperoni <u>SP</u>	Tortiglietti <u>all'olio e salvia SP</u>	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico <u>SP</u>
Bocconcini di tacchino al limone	<u>Platessa* infarinata</u>	<u>Svizzera di bovino alla pizzaiola - SENZA LATTE</u>	<u>Tortino di verdure (zucchine)- SP</u>	Halibut* impanato al forno (con limone)
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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 <u>all'olio SP</u>	Riso al sugo di pomodoro <u>SP</u>	Vellutata di zucchine con farro/quinoa Δ <u>SP</u>	Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico <u>SP</u>	Fusilli in bianco <u>SP</u>
<u>Filetto di platessa* impanato al forno</u>	<u>Sformato di ceci e zucchini - SP</u>	<u>Halibut* infarinato</u>	<u>Arrosto di lonza senza latte</u>	Spiedini di pollo e salsiccia di carne bianca
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
<u>Dessert vegetale</u>	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Melone	Frutta di stagione
TERZA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pennette al sugo di melanzane <u>SP</u>	Crema di legumi <u>SP</u>	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico <u>SP</u>	Tagliatelle in bianco al sugo di zucchine <u>SP</u>	Pipe in bianco <u>SP</u>
Platessa* impanata al forno (con limone)	<u>Prosciutto cotto</u>	Petto di pollo impanato	<u>Tortino di patate SENZA FORMAGGIO</u>	<u>Svizzera di bovino alla pizzaiola - SENZA LATTE</u>
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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 <u>SP</u>	Focaccia/Pizza rossa Δ	Vellutata di ceci <u>SP</u>	Fusilli al sugo pomodoro e olive <u>SP</u>	Pennette con crema di zucchine con basilico <u>SP</u>
<u>Petto di pollo infarinato</u>	Arrosto di tacchino freddo olio e limone/Prosciutto cotto Δ	<u>Tortino carote e patate - SP</u>	<u>Medaglioni di platessa* - SENZA LATTE</u>	Rolata di tacchino al forno
Insalata di crudità	<u>Zucchine all'olio</u>	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
<u>Dolce vegano/dessert vegetale</u>	Frutta di stagione/Anguria *	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: LATTE, FORMAGGI, BURRO, BESCIAAMELLA, LATTOSIO, PROTEINE DEL LATTE. TUTTI GLI ALIMENTI SI INTENDONO PRIVI DEGLI ALLERGENI ESCLUSI. NON AGGIUNGERE PARMIGIANO ALLE PIETANZE (SP) AL MOMENTO DELLA SOMMINISTRAZIONE.

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)

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

Differenze tra menù infanzia e primarie



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
 SCUOLE DELL'INFANZIA A.S. 2025-2026
DIETA ESTIVA SENZA LATTOSIO



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano	Passato di verdura e legumi * con pastina Fusilli al pomodoro (dal 10/06/24)	Riso pomodori e peperoni	Tortiglietti <u>all'olio e salvia</u>	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico
Bocconcini di tacchino al limone	<u>Parmigiano reggiano DOP</u>	<u>Svizzera di bovino alla pizzaiola SENZA LATTE</u>	Tortino di verdure (zucchine)	Halibut* impanato al forno (con limone)
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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'
<u>Farfalle all'olio</u>	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con farro/quinoa Δ	Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico	Fusilli in bianco
Platessa* impanata al forno (con limone)	Sformato di ceci e zucchini	<u>Parmigiano reggiano DOP</u>	<u>Arrosto di lonza (senza latte)</u>	<i>Dadini di pollo e salsiccia di carne bianca</i>
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
<u>Dessert vegetale</u>	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 Farfalline in bianco (dal 10/06/24)	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	<i>Fusilli in bianco al sugo di zucchine</i>	Pipe in bianco
Platessa* impanata al forno (con limone)	<u>Parmigiano reggiano DOP</u>	Petto di pollo impanato	<u>Tortino di patate</u>	<u>Svizzera di bovino alla pizzaiola SENZA LATTE</u>
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	<u>Dessert vegetale</u>	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso in bianco	Focaccia/Pizza rossa Δ	Vellutata di ceci	Fusilli al sugo pomodoro e olive	Pennette con crema di zucchine con basilico
<u>Parmigiano reggiano DOP</u>	Arrosto di tacchino freddo olio e limone/Prosciutto cotto Δ	Tortino carote e patate	Medaglioni di platessa* (con limone)	Rolata di tacchino al forno
Insalata di crudità	Zucchine gratinate	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
<u>Dolce vegano/dessert vegetale</u>	Frutta di stagione/Anguria °	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: LATTOSIO, LATTE, BURRO, PANNA, BESCIA MELLA, PUREA DI PATATE, FORMAGGI FRESCI E SEMI STAGIONATI, DESSERT A BASE DI LATTE, YOGURT. CONCESSO IL PARMIGIANO REGGIANO

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)

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

Differenze tra menù infanzia e primarie



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
 SCUOLE PRIMARIE A.S. 2025-2026
 DIETA ESTIVA SENZA LATTOSIO



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano	Passato di verdura e legumi * con pastina	Riso pomodori e peperoni	Tortiglietti <u>all'olio e salvia</u>	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico
Bocconcini di tacchino al limone	<u>Parmigiano reggiano DOP</u>	<u>Svizzera di bovino alla pizzaiola SENZA LATTE</u>	Tortino di verdure (zucchine)	Halibut* impanato al forno (con limone)
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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'
<u>Farfalle all'olio</u>	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con farro/quinoa Δ	Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico	Fusilli in bianco
Platessa* impanata al forno (con limone)	Sformato di ceci e zucchini	<u>Parmigiano reggiano DOP</u>	<u>Arrosto di lonza (senza latte)</u>	<i>Spiedini di pollo e salsiccia di carne bianca</i>
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	Pane	Pane	Pane
<u>Dessert vegetale</u>	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	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	<i>Tagliatelle in bianco al sugo di zucchine</i>	Pipe in bianco
Platessa* impanata al forno (con limone)	<u>Parmigiano reggiano DOP</u>	Petto di pollo impanato	<u>Tortino di patate</u>	<u>Svizzera di bovino alla pizzaiola SENZA LATTE</u>
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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/Pizza rossa Δ	Vellutata di ceci	Fusilli al sugo pomodoro e olive	Pennette con crema di zucchine con basilico
<u>Parmigiano reggiano DOP</u>	Arrosto di tacchino freddo olio e limone/Prosciutto cotto Δ	Tortino carote e patate	Medaglioni di platessa* (con limone)	Rolata di tacchino al forno
Insalata di crudità	Zucchine gratinate	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
<u>Dolce vegano/dessert vegetale</u>	Frutta di stagione/Anguria °	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: LATTOSIO, LATTE, BURRO, PANNA, BESCIAAMELLA, PUREA DI PATATE, FORMAGGI FRESCI E SEMISTAGIONATI, DESSERT A BASE DI LATTE, YOGURT. **CONCESSO IL PARMIGIANO REGGIANO**

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)

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

Differenze tra menù infanzia e primarie



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
 SCUOLE DELL'INFANZIA A.S. 2025-2026
MENU ESTIVO SENZA CARNE DI MAIALE E DERIVATI



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano	Passato di verdura e legumi * con pastina	Riso pomodori e peperoni	Tortiglietti burro e salvia	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico
Bocconcini di tacchino al limone	Mozzarella	Svizzera di bovino alla pizzaiola	Tortino di verdure (zucchine)	Halibut* impanato al forno (con limone)
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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 pesto	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con farro/quinoa Δ	Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico	Fusilli in bianco
Bastoncini di merluzzo* (con limone)	Sformato di ceci e zucchini	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Hamburger vegetale*	Dadini di pollo e salsiccia di carne bianca
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	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	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	<i>Fusilli in bianco al sugo di zucchine</i>	Pipe in bianco
Platessa* impanato al forno (con limone)	Crocchette di ricotta e spinaci*	Petto di pollo impanato	Gateau di patate e toma DOP	Polpette di bovino alla pizzaiola
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso in bianco	Focaccia/Pizza rossa Δ	Vellutata di ceci	Fusilli al sugo pomodoro e olive	Pennette con crema di zucchine con basilico
Parmigiano reggiano DOP/Grana Padano DOP/Mozzarella Δ	Arrosti di tacchino freddo olio e limone/ Halibut* infinato Δ	Tortino carote e patate	Medaglioni di platessa* (con limone)	Rolata di tacchino al forno
Insalata di crudità	Zucchine gratinate	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
Plum cake/Tortina paradiso Δ	Frutta di stagione/Anguria *	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: CARNE DI MAIALE E DERIVATI

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)

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



CITTA' DI CHIERI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
 SCUOLE PRIMARIE A.S. 2025-2026
MENU ESTIVO SENZA CARNE DI MAIALE E DERIVATI



PRIMA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Penne integrali zucchine e zafferano	Passato di verdura e legumi * con pasta	Riso pomodori e peperoni	Tortiglioni burro e salvia	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico
Bocconcini di tacchino al limone	Mozzarella	Svizzera di bovino alla pizzaola	Tortino di verdure (zucchine)	Halibut* impanato al forno (con limone)
Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata verde/Insalata verde e cetrioli Δ	Piselli all'olio*	Fagiolini* all'olio
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	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 pesto	Riso al sugo di pomodoro	Vellutata di zucchine con farro/quinoa Δ	Pennette integrali al sugo pomodoro e basilico	Fusilli in bianco
Bastoncini di merluzzo* (con limone)	Sformato di ceci e zucchine	Stracchino/Caciotta dolce/Robiolino Δ	Hamburger vegetale*	Spiedini di pollo e salsiccia di carne bianca
Insalata verde e pomodori	Insalata di carote	Insalata di pomodori/Insalata di pomodori e cetrioli Δ	Insalata di fagiolini*/Fagiolini* all'olio Δ	Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ
Pane	Pane integrale	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	Gnocchetti sardi pomodoro e basilico	<i>Tagliatelle in bianco al sugo di zucchine</i>	Pipe in bianco
Platessa* impanata al forno (con limone)	Crocchette di ricotta e spinaci*	Petto di pollo impanato	Gateau di patate e toma DOP	Polpette di bovino alla pizzaola
Zucchine all'olio/Zucchine alla menta Δ	Insalata di pomodori	Carote all'olio	Fagiolini* all'olio	Insalata verde e carote
Pane	Pane	Pane	Pane integrale	Pane
Frutta di stagione	Frutta di stagione	<i>Macedonia di frutta fresca di stagione</i>	Frutta di stagione	Frutta di stagione
QUARTA SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Riso in bianco	Focaccia/Pizza rossa Δ	Vellutata di ceci	Fusilli al sugo pomodoro e olive	Pennette con crema di zucchine con basilico
Parmigiano reggiano DOP/Grana Padano DOP/Mozzarella Δ	Arrosti di tacchino freddo olio e limone/ Halibut* informato Δ	Tortino carote e patate	Medaglioni di platessa* (con limone)	Rolata di tacchino al forno
Insalata di crudità	Zucchine gratinate	Insalata di pomodori	Insalata di carote	Insalata di fagiolini*/Fagiolini all'olio* Δ
Pane	Grissini	Pane	Pane integrale	Pane
Plum cake/Tortina paradiso Δ	Frutta di stagione/Anguria °	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

ESCLUSIONI: CARNE DI MAIALE E DERIVATI

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)

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

