



S.G.T. MULTISERVIZI S.R.L.

Società con Socio Unico

Direzione e Coordinamento del Comune di San Giovanni Teatino

Capitale sociale € 10.000,00 i.v. - C.F./P.IVA 02261620690 - R.E.A.

(CH) 164796

Piazza Municipio, 14 – 66020 San Giovanni Teatino (CH)

MENU AUTUNNO - INVERNO SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA - COMUNE DI SAN GIOVANNI TEATINO A.S. 2023/2024

Validità dal 2/11 al 31/03 di ogni anno scolastico

Giorni	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUNEDI	<ul style="list-style-type: none">• Quadrucci all'uovo in brodo vegetale• Mozzarella• Carote e patate lesse• Pane – frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Pasta olio e parmigiano• Frittata al forno con verdure• Finocchi• Pane - frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al pomodoro• Mozzarella• Carote al prezzemolo• Pane – frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Riso con lenticchie• Asiago• Insalata lattuga e carote• Pane – frutta di stagione
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none">• Pasta ai ragù bianco• Frittata al forno con spinaci• Insalata mista• Pane – frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Pastina in brodo vegetale• Vitello in pizaiola• Patate lesse• Pane – frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Pasta e patate• Boccoccini di suino magro• Insalata mista• Pane – frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Pasta col pesto• Frittata al forno• Patate lesse• Pane – frutta di stagione
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none">• Minestrone con orzo o riso• Spezzatino di vitello• Fagiolini olio e limone• Pane – frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Fusilli alla ricotta• Scalloppina di pollo al limone• Bieta lessa olio e limone• Pane – frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Riso olio e parmigiano• Polpette di vitello• Piselli• Pane – frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Pastina in brodo vegetale• Cotoletta di pollo o tacchino al forno• Spinaci• Pane – frutta di stagione
GIOVEDI	<ul style="list-style-type: none">• Tubetti e fagioli• Prosciutto cotto (per infanzia) o crudo• Patate al forno• Pane – frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Pasta al pomodoro• Formaggio fresco• Carote julienne• Pane – frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Passato di legumi con pastina• Frittata al forno• Purè di patate• Pane – frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Gnocchetti sardi al pomodoro• Prosciutto cotto o crudo• Fagiolini• Pane – frutta di stagione
ENERGI	<ul style="list-style-type: none">• Sedarini al pomodoro• Filetti di merluzzo gratinati o bacconcini al forno• Spinaci o finocchi gratinati• Pane – frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Pasta con legumi a rotazione• Patessa panata al forno• Verdura cotta di stagione• Pane – frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Pasta con zucca• Merluzzo gratinato al forno• Finocchi• Pane – frutta di stagione	<ul style="list-style-type: none">• Pasta con tonno al pomodoro• Filetti di platessa panata al forno• Insalata mista• Pane – frutta di stagione

* Per Scuola dell'Infanzia solo prosciutto cotto s.p.

ASL 2 Lanciano - Vasto - Chieti

Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Dirigente Medico

Dr.ssa Valentina TRAFICANTE