




RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI FABRIANO SCUOLA INFANZIA-PRIMARIA		MENU' PROPOSTO DA			MENU' APPROVATO			MENU' VALIDATO		
		COMUNE DI FABRIANO			DAL COMITATO MENSA			ASUR MARCHE - SIAN AV2 - MARZO 2019		
		MENU' PRIMAVERA ESTATE 2019								
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VEDEDI'					
1° Settimana	Pasta integrale al pomodoro	Riso con olio e parmigiano	Menu piatto unico		Pasta al pesto	Minestrone estivo mediterraneo (con verdure cereali e legumi)				
	Hamburger	Frittata	Pizza Margherita (Pizza bianca/rossa + mozzarella)		Pesce al forno	Bocconcini di tacchino				
	Verdure crude	Verdure cotte	Insalata		Verdure cotte	Patate				
	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane			Pane integrale/pane	Pane integrale/pane				
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione/Macedonia		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione				
2° Settimana	Pasta al fumè	Minestrone estivo mediterraneo (con verdure cereali e legumi)	Risotto con verdure		Menu piatto unico		Pasta olio e parmigiano			
	Grana DOP	Tonno e Pomodori	Coniglio al forno		Pasta al forno "Vincigrassi"		Polpette di pesce/Pesce al forno			
	Insalata verde		Verdure cotte		Verdure crude		Verdure cotte			
	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane		Pane integrale/pane		Pane integrale/pane			
	Frutta fresca di stagione	Dolce/Gelato	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione			
3° Settimana	Risotto allo zafferano	Pasta con verdure	Menu piatto unico		Minestrone estivo mediterraneo (con verdure cereali e legumi)		Pasta olio e parmigiano			
	Polpette di carne	Mozzarella e pomodoro	Ravioli al pomodoro		Petto di tacchino		Pesce al forno			
	Verdure cotte	Insalata verde	Verdure crude		Patate		Verdure cotte			
	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane	Bruschetta con Olio Extra Vergine di Oliva		Pane integrale/pane		Pane integrale/pane			
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione			
4° Settimana	Pasta al pesto	Pasta con olio	Pasta integrale al pomodoro		Menu piatto unico		Risotto con piselli			
	Formaggio (Caciotta/Pecorino/Asiago)	Fettina di vitellone	Petto di pollo / Pollo al forno		Pasta al ragù di mare fresco		Frittata			
	Verdure gratinate al forno	Verdure cotte	Insalata mista		Verdure crude		Verdure cotte			
	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane		Bruschetta con Olio Extra Vergine di Oliva		Pane integrale/pane			
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		Dolce/Gelato		Frutta fresca di stagione			
5° Settimana	Pasta e legumi	Risotto con verdure	Pasta al tonno o con ragù di mare		Pasta integrale al pomodoro		Pasta olio e parmigiano			
	Salame di Fabriano	Frittata	Stracchino		Pollo / Coniglio al forno		Polpette di pesce			
	Verdure gratinate al forno	Verdure cotte	Verdure cruda		Insalata verde		Verdure cruda			
	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane		Pane integrale/pane		Pane integrale/pane			
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione/Macedonia		Frutta fresca di stagione		Frutta fresca di stagione			








MANGIA BENE, CRESCI SANO COME UN PESCE!

INGREDIENTI:
carne di manzo (concia e fessca di agnello), sale, pepe (macinato e in grani), vino

CONSORZIO PER LA PRODUZIONE E LA TUTELA DEL SALAME DI FABRIANO



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI



Presido Slow Food

RACCOMANDAZIONI SIAN ASUR MARCHE AV2

Il menù è stato valutato e dopo opportune modifiche validato tenendo in considerazione le difficoltà organizzative legate alla fornitura delle materie prime e alla preparazione di specifici alimenti nello stesso giorno o in alcuni giorni della settimana.

Eventuali spostamenti durante la settimana o modifiche occasionali per problematiche tecniche organizzative devono essere comunicate dal Comune preventivamente alle famiglie.


La migliore modalità di preparazione e presentazione del piatto è affidata alla responsabile del centro cottura affinché sia garantita una minimale presenza di scarti.

Le richieste di diete speciali per patologie / allergie alimentari devono essere presentate dai genitori al Comune tramite apposita modulistica corredata da certificazione medica attestante la patologia e gli alimenti da escludere.

In fase di preparazione devono essere predisposti pasti personalizzati.

Il menù può subire anche spostamenti durante la settimana in relazione ad eventuali difficoltà nelle forniture.

Allegati collegati al menù:
lettera validazione menù



Macabelli