

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI FABRIANO SCUOLA INFANZIA-PRIMARIA					
		MENU' PROPOSTO DA		MENU' APPROVATO	
		COMUNE DI FABRIANO		ASUR MARCHE - SIAN AV2	
		SETTEMBRE 2019			
<b>MENU' PRIMAVERA ESTATE 2019</b>					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Pasta con verdure	Riso con olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Minestrone estivo mediterraneo (con verdure cereali e legumi)
	Hamburger/spezzatino	Frittata	Mozzarella	Pesce al forno	Bocconcini di tacchino
	Verdure crude	Verdure cotte	Insalata/verdure crude	Verdure cotte	Patate
	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane
Frutta fresca di stagione/Macedonia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	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	Coniglio al forno	Pasta al forno "Vincigrassi"	Polpette di pesce/Pesce al forno
	Insalata verde	Verdure crude	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/Macedonia	Dolce/Gelato	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta al pesto	Pasta con olio	Pasta al pomodoro	Menu piatto unico	Risotto con piselli
	Formaggio (Caciotta/Asiago)	Fettina di vitellone/spezzatino	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/Macedonia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dolce/Gelato	Frutta fresca di stagione
4° 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/Macedonia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
5° Settimana	Pasta e legumi	Risotto con verdure	Pasta al tonno o con ragù di mare	Pasta 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/Macedonia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione/Macedonia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione



**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

