

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI FABRIANO		MENU' PROPOSTO DA	MENU' VALIDATO DA
MENU' PRIMAVERA ESTATE MAGGIO-OTTOBRE 2023		COMUNE, COMMISSIONE MENSA E UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE AST ANCONA	UOC IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE - AST ANCONA (APRILE 2023)

MENU' PRIMAVERA ESTATE

	L U N E D I'	M A R T E D I'	M E R C O L E D I'	G I O V E D I'	V E N E R D I'
1° Settimana	Risotto <i>con olio Extra vergine di Oliva BIO e Grana DOP</i>	Pasta BIO <i>con verdure</i>	Pasta BIO <i>al pomodoro</i>	Minestrone estivo mediterraneo (con verdure cereali e legumi)	Pasta BIO <i>al pesto</i>
	Frittata	Hamburger / Spezzatino	Formaggio	Tacchino/Pollo (alternativa arista di maiale)	Pesce fresco al forno <i>(alternativa Alici fresche dell'Adriatico al forno)</i>
	Verdure cotte/crude	Verdure cotte/crude	Insalata/verdure crude	Patate	Verdure cotte/crude
	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale
	Frutta di stagione/Macedonia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta BIO <i>al fumè</i>	Risotto <i>con verdure</i>	Minestrone estivo mediterraneo (con verdure cereali e legumi)	<i>Menù piatto unico</i>	Pasta BIO <i>con olio Extra vergine di Oliva BIO</i>
	Formaggio (Grana DOP)	Frittata	Tacchino/Pollo (alternativa pesce al forno)	Lasagne <i>al ragù di vitellone</i>	Polpette di pesce fresco dell'Adriatico <i>(alternativa polpette di pesce al forno)</i>
	Insalata verde /verdure crude	Verdure cotte/crude	Verdure crude	Verdure crude	Verdure cotte/crude
	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale
	Frutta di stagione/Macedonia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta BIO <i>al pomodoro</i>	Pasta BIO <i>con olio Extra vergine di Oliva BIO e Grana DOP</i>	Risotto <i>con piselli</i>	Pasta BIO <i>al pesto</i>	<i>Menù piatto unico</i>
	Fettina di vitellone	Frittata	Tacchino/Pollo (alternativa arista di maiale)	Formaggio	Pasta BIO con ragù di mare fresco dell'Adriatico
	Verdure cotte/crude	Verdure cotte/crude	Insalata mista	Verdure cotte/crude	Verdure crude
	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Bruschetta con Olio Extra Vergine di Oliva BIO
	Frutta di stagione/Macedonia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dolce / Gelato
4° Settimana	Risotto <i>allo zafferano</i>	Pasta BIO <i>con olio</i>	<i>Menù piatto unico</i> (pasta fresca all'uovo)	Pasta verdure	Pasta BIO <i>al pomodoro</i>
	Polpette (Vitellone)	Hamburger/polpette di legumi	Ravioli al pomodoro	Tacchino/Pollo (alternativa arista di maiale)	Pesce fresco al forno <i>(alternativa Alici fresche dell'Adriatico al forno)</i>
	Verdure cotte/crude	verdure crude	Verdure gratinate al forno	Verdure cotte/crude	Verdure cotte/crude
	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale
	Frutta di stagione/Macedonia	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
5° Settimana	Pasta BIO <i>con legumi o crema di legumi</i>	Pasta BIO <i>al pomodoro</i>	Risotto con verdure	<i>Menù piatto unico</i> (pasta fresca all'uovo)	Pasta BIO <i>con olio Extra vergine di Oliva BIO e Grana DOP</i>
	Prosciutto crudo/cotto DOP	Formaggio	Pesce al forno (alternativa tacchino/pollo)	Lasagne <i>al ragù di vitellone</i>	Polpette di pesce fresco dell'Adriatico (in alternativa polpette di pesce al forno)
	Verdure gratinate al forno	Insalata verde	Verdure cotte	Verdure cotte/crude	Verdure cotte/crude
	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale
	Frutta di stagione/Macedonia	Frutta fresca di stagione	Dolce / Gelato	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

NOTE AGGIUNTIVE AL MENU'

A causa della difficoltà nella reperibilità della carne avicola dovuta ad una situazione di Aviaria che ha colpito gran parte degli allevamenti, nel menù sono state previste le varianti in caso di mancata reperibilità del prodotto.

Pesce: il menù, prevede una frequenza di somministrazione del pesce fresco dell'Adriatico variabile durante il mese. La somministrazione delle varie tipologie di pesce , essendo privilegiato il pesce fresco dell'Adriatico, può subire variazioni in relazione al pescato. Il menù può subire anche spostamenti durante la settimana in relazione alle forniture del pesce fresco. In alternativa viene somministrato pesce surgelato.

Verdura: garantire l'utilizzo prevalente di verdura di stagione; solo per i vegetali che necessitano di operazioni di preparazione particolarmente difficoltose utilizzare verdure surgelate a garanzia di sicurezza igienica.

Verdura cotta da alternare in base alla stagione : alternare in base alla stagione bietola, spinaci e fagiolini, zucca, zucchine

Verdura cruda da alternare in base alla stagione : variare tra insalata, finocchi, carote, radicchio, cetrioli, pomodori

Uova: italiane da allevamento a terra

"Minestra BIO": alternanza tra pastina di grano duro BIO e semini di farro BIO

Cereali : garantire nel minestrone e nelle zuppe un'alternanza tra cereali minori come farro e orzo

Pane : alternare tra pane comune e pane integrale.

Dolce: prevedere esclusivamente prodotti da forno alternando tra crostata e ciambellone. Nei giorni in cui è previsto il dolce garantire frutta fresca in alternativa.

La predisposizione del menù tiene in considerazione le difficoltà tecniche organizzative legate alla fornitura delle materie prime , alla preparazione di specifici alimenti in alcuni giorni della settimana o alla difficoltà a gestire alcune preparazioni alimentari nella stessa giornata.

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

Le richieste di diete speciali per patologie / allergie devono essere presentate al Comune, previa certificazione medica , tramite apposita modulistica ; in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati.

