

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI FABRIANO SCUOLA INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA	MENU' PROPOSTO DA	MENU' APPROVATO DAL COMITATO MENSA	MENU' VALIDATO
	COMUNE DI FABRIANO	APRILE 2018	ASUR MARCHE - SIAN AV2 - SETTEMBRE 2018

## MENU' SETTEMBRE - OTTOBRE 2018

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al pesto	<i>Menu piatto unico</i>	Risotto olio e parmigiano	Minestrone estivo mediterraneo (con verdure cereali e legumi)
	Hamburger	Caprese (pomodoro e mozzarella)	Ravioli al pomodoro	Bocconcini di tacchino	Pesce al forno
	Insalata verde		carote	Verdure cotte	Patate
	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane	Pane integrale/pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato/Dolce	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Risotto con verdure	Pasta e legumi	Pasta olio e parmigiano	Pasta integrale al pomodoro	Pasta al pesce
	Frittata	Prosciutto cotto/crudo	Pesce al forno	Pollo al forno	Stracchino
	Verdure cotte	Verdure gratinate al forno	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	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta con verdure	Pasta al pomodoro	Minestrone estivo mediterraneo (con verdure cereali e legumi)	Risotto allo zafferano	Pasta olio e parmigiano
	Fettina di vitellone	Mozzarella	Frittata	Arista di maiale	Pesce al forno
	Verdure cotte	Insalata verde	Patate	Verdure crude	Verdure cotte
	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	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Pasta e legumi	Pasta integrale con ragù di verdure	<i>Menu piatto unico</i>	Pasta al pesto	Risotto al pomodoro
	Pecorino	Polpette di carne	Pasta con ragù di mare fresco	Petto di pollo	Frittata
	Patate al forno	Verdure cotte	Verdure crude	Insalata mista	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	Gelato/Dolce	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
5° Settimana	Pasta al fumè	Pasta al pomodoro	Riso e piselli	<i>Menu piatto unico</i>	Pasta al pesto
	Grana DOP	Pesce al forno	Coniglio al forno	Lasagne con ragù di carne	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	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	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

