

<b>RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI FABRIANO</b>		MENU' PROPOSTO DA		MENU' VALIDATO DA
MENU' PRIMAVERA ESTATE MAGGIO - OTTOBRE 2022		COMUNE DI FABRIANO		SIAN - ASUR MARCHE AV2 - FABRIANO

**MENU' PRIMAVERA ESTATE**

**NOTE AGGIUNTIVE AL MENU'**

A causa della difficoltà nella reperibilità della carne avicola dovuta ad una situazione di Aviarica che ha colpito gran parte degli allevamenti, nei 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 difficili 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.



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>1° Settimana</b>	Risotto con olio Extra vergine di Oliva BIO e Grana DOP	Pasta BIO con verdure	Pasta BIO al pomodoro	Minestrone estivo mediterraneo (con verdure cereali e legumi)	Pasta BIO al pesto
	Frittata	Hamburger / Spezzatino ( Vitellone IGP Marchigiano)	Formaggio (Mozzarella/Stracchino)	Tacchino/Pollo ( alternativa arista di maiale)	Pesce al forno (alternativa Alici fresche dell'Adriatico al forno)
	Verdure cotte	Verdure crude	Insalata verde /verdure crude	Patate	Verdure cotte
	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
<b>2° Settimana</b>	Pasta BIO al fumè	Minestrone estivo mediterraneo (con verdure cereali e legumi)	Risotto con verdure	Menù piatto unico (pasta fresca all'uovo artigianale)	Pasta BIO con olio Extra vergine di Oliva BIO
	Formaggio ( Grana DOP )	Frittata	Tacchino/Pollo ( alternativa pesce al forno)	Lasagne al ragù di vitellone IGP Marchigiano	Polpette di pesce fresco dell'Adriatico (alternativa polpette di pesce al forno)
	Insalata verde /verdure crude	Verdure crude	Verdure cotte	Verdure crude	Verdure cotte
	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
<b>3° Settimana</b>	Pasta BIO al pomodoro	Risotto con piselli	Pasta BIO con olio Extra vergine di Oliva BIO e Grana DOP	Pasta BIO al pesto	Menù piatto unico
	Fettina di vitellone IGP Marchigiano	Frittata	Tacchino/Pollo ( alternativa arista di maiale)	Formaggio ( Casciotta d'Urbino DOP )	Pasta BIO con ragù di mare fresco dell'Adriatico ( in alternativa tonno)
	Verdure crude	Verdure cotte	Insalata mista	Verdure gratinate al forno	Verdure crude
	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Bruschetta con Olio Extra Vergine di Oliva BIO
	Frutta fresca di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce / Gelato
<b>4° Settimana</b>	Pasta BIO con verdure	Risotto allo zafferano	Menù piatto unico (pasta fresca all'uovo artigianale)	Minestrone estivo mediterraneo (con verdure cereali e legumi)	Pasta BIO al pomodoro
	Formaggio (Mozzarella/Stracchino)	Polpette ( Vitellone IGP Marchigiano)	Ravioli al pomodoro	Tacchino/Pollo ( alternativa arista di maiale)	Pesce al forno (alternativa Alici fresche dell'Adriatico al forno)
	Insalata mista	Verdure cotte	Verdure crude	Patate	Verdure cotte
	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
<b>5° Settimana</b>	Pasta BIO con legumi o crema di legumi	Pasta BIO al pomodoro	Risotto con verdure	Menù piatto unico (pasta fresca all'uovo artigianale)	Pasta BIO con olio Extra vergine di Oliva BIO e Grana DOP
	Salame di Fabriano "Presidio Slow Food" ( alternative Prosciutto crudo/cotto )	Formaggio (Stracchino / Ricotta)	Pesce al forno ( alternativa tacchino/pollo)	Lasagne al ragù di vitellone IGP Marchigiano	Polpette di pesce fresco dell'Adriatico (in alternativa polpette di pesce al forno)
	Verdure gratinate al forno	Insalata verde	Verdure cotte	Verdure crude	Verdure crude
	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dolce / Gelato	Frutta di stagione	Frutta di stagione

