

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



## MENU' PRIMAVERA - ESTATE APRILE - OTTOBRE 2018

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

