

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI FABRIANO		MENU' PROPOSTO DA	MENU' VALIDATO DA
MENU' AUTUNNO/INVERNO		COMUNE DI FABRIANO	SIAN - ASUR MARCHE AV2 - FABRIANO

MENU' INVERNALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
1° Settimana	Risotto con verdure	Pasta BIO <i>al fumè</i>	Pasta BIO <i>con legumi o crema di legumi</i>	Pasta BIO <i>con olio Extra vergine di Oliva BIO</i>	"Minestra Bio" <i>in brodo vegetale con olio Extra vergine di Oliva BIO</i>
	Polpette o spezzatino di Vitellone Marchigiano IGP	Mozzarella	Pollo/Tacchino (sostituzione in caso di non reperibilità del prodotto: Arista di maiale)	Frittata	Alici dell'Adriatico al forno (in alternativa pesce al forno)
	Verdure di stagione (cotte/crude)	Verdure di stagione (cotte/crude)	Insalata mista /verdura cruda	Verdure cotte	Patate
	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Pasta BIO <i>al pomodoro</i>	Minestrone di verdure cereali e legumi	Pasta BIO <i>con verdure</i>	Menù piatto unico (pasta fresca all'uovo artigianale)	Risotto <i>con olio Extra vergine di Oliva BIO e Grana DOP</i>
	Formaggio (Casciotta d'Urbino DOP)	Fettine di vitellone Marchigiano IGP	Pesce al forno	Tortellini al pomodoro	Polpette di pesce fresco dell'Adriatico (alternativa polpette di pesce al forno)
	Verdure cotte	Verdure crude	Insalata	Verdure gratinate (patate,finocchi,broccoli,cavolfiori)	Verdure cotte
	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dolce	Frutta di stagione	Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta BIO <i>con ragù di vitellone Marchigiano IGP</i>	Pasta BIO <i>con olio Extra vergine di Oliva BIO</i>	Risotto <i>con verdure</i>	Menù piatto unico (pasta fresca all'uovo artigianale)	Minestrone di verdure cereali e legumi
	Formaggio (Grana DOP)	Pesce al forno	Pollo al forno	Ravioli al pomodoro	Alici dell'Adriatico al forno (alternativa polpette di pesce al forno)
	Insalata Verde	Verdure cotte	Verdure crude/Insalata mista	Verdure gratinate (patate,finocchi,broccoli,cavolfiori)	Verdure crude/Insalata mista
	Bruschetta <i>con Olio Extra Vergine di Oliva BIO</i>	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Pasta BIO <i>con olio Extra vergine di Oliva BIO e Grana DOP</i>	Pasta BIO <i>con verdure</i>	Riso e lenticchie	Pasta BIO <i>al pomodoro</i>	Menù piatto unico
	Frittata	Fettine di vitellone Marchigiano IGP	Mozzarella	Arista di Maiale	Pasta BIO <i>con ragù di mare fresco dell'Adriatico</i>
	Verdure cotte	Verdure di stagione (cotte/crude)	Verdure di stagione (cotte/crude)	Insalata	Verdure crude
	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Bruschetta <i>con Olio Extra Vergine di Oliva BIO</i>
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dolce
5° Settimana	Pasta BIO <i>con legumi o crema di legumi</i>	"Minestra Bio" <i>in brodo vegetale con olio Extra vergine di Oliva BIO</i>	Pasta BIO <i>al pomodoro</i>	Menù piatto unico (pasta fresca all'uovo artigianale)	Risotto <i>allo zafferano</i>
	Prosciutto crudo (P.) /cotto (I.) (alternativa se disponibile Salame di Fabriano Slow Food)	Pollo/Tacchino (sostituzione in caso di non reperibilità del prodotto: Frittata)	Stracchino	Lasagne <i>al ragù di vitellone Marchigiano</i>	Polpette di pesce dell'Adriatico (in alternativa pesce al forno)
	Verdure crude	Patate	Fantasia di verdure crude	Fantasia di verdure crude	Verdure cotte
	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale	Pane/pane integrale
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

RACCOMANDAZIONI SIAN ASUR AV2 FABRIANO

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: alternare bietola, verza, cavolfiore, broccoli, spinaci, carote all'agro, cavolfiore, broccoli, finocchi al forno.

Verdura cruda: variare tra insalata, finocchi, carote, insalata mista.

Frutta: alternare tra agrumi/mela/pera/kiwi/banana/melone invernale

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.

Salame di Fabriano: in questo periodo verrà eventualmente previsto nel menù in base alle disponibilità del prodotto.

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 nel 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.

