

|   |                    |                                   |
|---|--------------------|-----------------------------------|
| <b>RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI FABRIANO</b> | MENU' PROPOSTO DA  | MENU' VALIDATO DA                 |
| Novembre - Aprile 2019/2020                       | COMUNE DI FABRIANO | SIAN - ASUR MARCHE AV2 - FABRIANO |

**MENU' INVERNALE**

**NOTE AGGIUNTIVE**

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

Carni: tutte le carni utilizzate sono 100% italiane (animali nati, allevati e macellati in Italia)

"Minestra Bio": alternanza tra pastina di grano duro BIO e semi 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 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.



|                     | LUNEDÌ  | MARTEDÌ   | MERCOLEDÌ  | GIOVEDÌ   | VENERDÌ  |
|---------------------|---|---|--|---|--|
| <b>1° Settimana</b> | Pasta BIO<br><i>con olio Extra vergine di Oliva BIO e Grana DOP</i>   | Risotto<br><i>con verdure</i>                                       | Pasta BIO<br><i>con legumi o crema di legumi</i>                               | Pasta BIO<br><i>al fumè</i>   | "Minestra Bio"<br><i>in brodo vegetale con olio Extra vergine di Oliva BIO</i>             |
|                     | Frittata / uovo sodo<br><i>(uova italiane da allevamento a terra)</i> | Spezzatino o Fettina<br><i>di Vitellone Marchigiano IGP</i>         | Pollo al forno   | Formaggio<br><i>(Mozzarella S.T.G.)<br/>Specialità Tradizionale Garantita</i> | Alici dell'Adriatico al forno<br><i>(in alternativa pesce al forno)</i>                    |
|                     | Verdure cotte   | Verdure di stagione (cotte/cruide)                                  | Insalata mista /verdura cruda  | Verdure di stagione (cotte/cruide)  | 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  |
| <b>2° Settimana</b> | Pasta BIO<br><i>al pomodoro</i>                                       | Pasta BIO<br><i>con verdure</i>                                     | Menù piatto unico  | Minestrone di verdure cereali e legumi  | Risotto<br><i>con olio Extra vergine di Oliva BIO e Grana DOP</i>                          |
|                     | Formaggio<br><i>(Casciotta d'Urbino DOP)</i>                          | Pesce al forno  | Tortellini al pomodoro<br><i>(pasta fresca all'uovo artigianale)</i>           | Coniglio disossato al forno   | Polpette di pesce fresco dell'Adriatico<br><i>(alternativa polpette di pesce al forno)</i> |
|                     | Verdure cotte   | Insalata  | Verdure gratinate<br><i>(patate, finocchi, broccoli, cavolfiori)</i>           | Verdure crude   | Verdure cotte  |
|                     | Pane/pane integrale   | Pane/pane integrale   | Pane/pane integrale  | Pane/pane integrale   | Pane/pane integrale  |
|                     | Frutta fresca di stagione   | Dolce   | Frutta di stagione   | Frutta fresca di stagione   | Frutta fresca di stagione  |
| <b>3° Settimana</b> | Pasta BIO<br><i>con ragù di vitellone Marchigiano IGP</i>             | Pasta BIO<br><i>con olio Extra vergine di Oliva BIO</i>             | Risotto<br><i>con verdure</i>  | Menù piatto unico   | Minestrone di verdure cereali e legumi   |
|                     | Formaggio<br><i>(Grana DOP)</i>                                       | Pesce al forno  | Arrosto di tacchino  | Ravioli al pomodoro<br><i>(pasta fresca all'uovo artigianale)</i>             | Alici dell'Adriatico al forno<br><i>(alternativa polpette di pesce al forno)</i>           |
|                     | Insalata Verde  | Verdure cotte   | Verdure crude/Insalata mista   | Verdure gratinate<br><i>(patate, finocchi, broccoli, cavolfiori)</i>          | Verdure crude/Insalata mista   |
|                     | Bruschetta<br><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  |
| <b>4° Settimana</b> | Pasta BIO<br><i>con verdure</i>                                       | Pasta BIO<br><i>con olio Extra vergine di Oliva BIO e Grana DOP</i> | Riso e lenticchie  | Pasta BIO<br><i>al pomodoro</i>   | Menù piatto unico  |
|                     | Hamburger o Polpette<br><i>di vitellone Marchigiano IGP</i>           | Frittata<br><i>(uova italiane da allevamento a terra)</i>           | Formaggi Misti<br><i>(Mozzarella S.T.G. + Casciotta D'Urbino)</i>              | Arista di Maiale  | Pasta BIO<br><i>con ragù di mare fresco dell'Adriatico<br/>(in alternativa tonno)</i>      |
|                     | Verdure di stagione (cotte/cruide)                                    | Verdure cotte   | Verdure di stagione (cotte/cruide)   | Insalata  | Verdure crude  |
|                     | Pane/pane integrale   | Pane/pane integrale   | Pane/pane integrale  | Pane/pane integrale   | Bruschetta<br><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  |
| <b>5° Settimana</b> | Pasta BIO<br><i>con legumi o crema di legumi</i>                      | Pasta BIO<br><i>al pomodoro</i>                                     | "Minestra Bio"<br><i>in brodo vegetale con olio Extra vergine di Oliva BIO</i> | Menù piatto unico<br><i>(pasta fresca all'uovo artigianale)</i>               | Risotto<br><i>allo zafferano</i>   |
|                     | Salame di Fabriano<br><i>"Presidio Slow Food"</i>                     | Formaggio<br><i>(Stracchino o Grana DOP)</i>                        | Pesce al forno   | Lasagne<br><i>al ragù di vitellone Marchigiano</i>                            | Polpette di pesce dell'Adriatico<br><i>(in alternativa polpette di pesce al forno)</i>     |
|                     | Verdure crude   | Verdure cotte   | Patate   | 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  |