

UNIONE DEI COMUNI DI SAN MARCELLO MENÙ AUTUNNO INVERNO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I°S	PASTA OLIO E PARMIGIANO	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA	PASTA AL TONNO	PASTA AL PESTO FRESCO DI SPINCI CON PINOLI	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
	FETTINE ALLA PIZZAIOLA	UOVA STRAPAZZATE/FRITTATA	FORMAGGI ES. MOZZARELLA	POLLO ARROSTO	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO
	VERDURE COTTE DI STAGIONE	PATATE	INSALATA MISTA	VERDURE COTTE DI STAGIONE	INSALATA DI CAROTE ALLA JULIENNE
	PANE BIANCO E SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO E SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO E SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO E SEMI-INTEGRALE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
II°S	PASTA CON VERDURE	BRODO VEGETALE CON PASTINA LA FARRO	RISOTTO AL POMODORO	MENÙ PIATTO UNICO (TORTELLINI, RAVIOLI, PASTA AL FORNO ECC.)	SPAGHETTI SEPIE E VONGOLE
	PROSCIUTTO COTTO/CRUDO	PETTO DI POLLO IMPANATO AL FORNO	PLATESSA AL FORNO/CODA DI ROSPO IN BRODETTO O AL FORNO		FORMAGGI ES. STRACCHINO
	PISELLI	PATATE ARROSTO	VERDURA COTTA DI STAGIONE	FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE	INSALATA MISTA
	PANE BIANCO E SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DOLCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
III°S	PASTA AL POMODORO	PASTA E LEGUMI	PASTA CON VERDURE	RISO ALLA ZUCCA GIALLA	BRODO VEGETALE CON ORZO O FARRO
	UOVA STRAPAZZATE/FRITTATA	RICOTTA/POLPETTE DI VERDURA E RICOTTA	ARISTA DI MAIALE	ARROSTO DI MANZO	POPETTONE DI TONNO O POLPETTE DI MERLUZZO O COTOLETTA DI PLATESSA
	VERDURE COTTE DI STAGIONE	PATATE AL FORNO	INSALATA MISTA	PISELLI LESSATI	VERDURA CRUDA DI STAGIONE
	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
IV°S	RISO BOLLITO CON LENTICCHIE	PASTA DI FARRO AL POMODORO	MENÙ PIATTO UNICO (TAGLIATELLE CON RAGÙ DI CARNE)	PASTA CON VERDURE	PASTA OLIO E PARMIGIANO
	CACIOTTA/PARMIGIANO	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO		CONIGLIO ARROSTO	PLATESSA AL FORNO/CODA DI ROSPO IN BRODETTO O AL FORNO
	VERDURE MISTE A SCELTA	VERDURA COTTA DI STAGIONE	FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE	VERDURE COTTE DI STAGIONE	VERDURA CRUDA DI STAGIONE
	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE	PANE BIANCO SEMI-INTEGRALE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DOLCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

RACCOMANDAZIONI SIAN ASUR MARCHE AVZ

Il menù è stato valutato e 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 /Gestore 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.

NOTE RELATIVE AL MENU' FRUTTA E VERDURA

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 migliore sicurezza igienica.

Verdura cotta/cruda: alternare in base alla stagionalità agretti, bietta, broccoli, cardo, carote, cavolini di Bruxelles, cavolo cappuccio, cavolo nero, cavoto rosso, cime di rapa, finocchi, indivia, insalate, porro, radicchi, rapa rossa, rucola, sedano, rapa, spinaci, verza, zucca gialla.

Frutta: alternare in base alla stagionalità arance, banana, clementine, kiwi, mela, melone invernale, pera. (evitare la somministrazione della banana nei giorni in cui sono previste le patate)

