



UNIONE DEI COMUNI DI SAN MARCELLO MENÙ PRIMAVERA ESTATE



MENÙ VALIDATO DA ASUR MARCHE SIAN AV2

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I° S	PASTA AL PESTO	INSALATA DI RISO CON VERDURE	PASTA OLIO PARMIGIANO	PASTA AL POMODORO	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON PASTINA DI FARRO
	MOZZARELLA/STRACCHINO	POLPETTE IN UMIDO/FORNO	UOVA STRAPAZZATE/FRITTATA	COSCE DI POLLO AL FORNO/LIMONE	BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO
	POMODORI	FAGIOLINI	VERDURA CRUDA	VERDURE COTTE	INSALATA MISTA
	PANE	PANE SEMI-INTEGRALE	PANE	PANE/PANE SEMI-INTEGRALE	PANE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MACEDONIA DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
II° S	PASTA TONNO/FRUTTI DI MARE	MENÙ PIATTO UNICO (TORTELLINI, RAVIOLI, PASTA AL FORNO ECC.)	RISO BOLLITO AL POMODORO	MINISTRONE CON CEREALI E LEGUMI	PASTA CON VERDURE
	RICOTTA		ARISTA DI MAIALE	FRITTATA	COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO
	CAROTE GRATUGIATE	FANTASIA DI VERDURE CRUDE	ZUCCHINE/VERDURE COTTE	PATATE	INSALATA
	PANE SEMI-INTEGRALE	PANE/PANE TOSTATO	PANE SEMI-INTEGRALE	PANE	PANE SEMI-INTEGRALE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MACEDONIA DI FRUTTA/ FRUTTA FRESCA
III° S	RISOTTO CON VERDURE	PASTA AL POMODORO	CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON CROSTINI (PANE TOSTATO) O PASTINA AL FARRO	PASTA AL PESTO	PASTA OLIO E PARMIGIANO
	FETTINE DI VITELLO	UOVA STRAPAZZATE/FRITTATA	PROSCIUTTO COTTO/CRUDO	CACIOTTA/PARMIGIANO	POPETTONE DI TONNO/PESCE AL FORNO
	CAROTE	VERDURE COTTE	INSALATA DI POMODORI	VERDURE GRATINATE	VERDURE DI STAGIONE
	PANE	PANE SEMI-INTEGRALE	PANE	PANE SEMI-INTEGRALE	PANE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GELATO/DOLCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
IV° S	PASTA POMODORO E RICOTTA	MINISTRONE CON CEREALI E LEGUMI	RISO OLIO PARMIGIANO	MENÙ PIATTO UNICO (TORTELLINI, RAVIOLI, PASTA AL FORNO ECC.)	PASTA CON VERDURE
	UOVA SODE/FRITTATA	PROSCIUTTO COTTO/CRUDO	PETTO DI TACCHINO AL LIMONE/FORNO		PLATESSA AL FORNO
	VERDURE COTTE	POMODORI	FAGIOLINI	FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE	PATATE
	PANE SEMI-INTEGRALE	PANE	PANE SEMI-INTEGRALE	PANE/PANE TOSTATO	PANE SEMI-INTEGRALE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GELATO/DOLCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

RACCOMANDAZIONI SIAN ASUR MARCHE AV2

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 difficili utilizzare verdure surgelate a garanzia di migliore sicurezza igienica.

Verdura cotta/cruda: alternare in base alla stagionalità agretti, bietta, carote, cetrioli, fagiolini, finocchi, insalate, pomodori, melanzane, peperoni, radicchi, ravanelli, rucola, sedano, zuccina

Frutta: alternare in base alla stagionalità albicocca, anguria, banana, fragola, kiwi, mela, melone, pera, pesca, susine
(evitare la somministrazione della banana nei giorni in cui sono previste le patate)

