

UNIONE DEI COMUNI DI SAN MARCELLO MENÙ PRIMAVERA ESTATE

MENU' 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
II'S	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MACEDONIA DI FRUTTA/FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PASTA TONNO/FRUTTI DI MARE	MENÙ PIATTO UNICO (TORTELLINI, RAVIOLI, PASTA AL FORNO ECC.)	RISO BOLLITO AL POMODORO	MINESTRONE CON CEREALI E LEGUMI	PASTA CON VERDURE
	RICOTTA		ARISTA DI MAIALE	FRITTATA	COTOLETTA DI PLATESSA AL FORNO
	CAROTE GRATUGLIATE	FANTASIA DI VERDURE CRUDE	ZUCCHINE/VERDURE COTTE	PATATE	INSALATA
	PANE SEMI-INTEGRALE	PANE/PANE TOSTATO	PANE SEMI-INTEGRALE	PANE	PANE SEMI-INTEGRALE
III'S	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MACEDONIA DI FRUTTA/ FRUTTA FRESCA
	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
IV'S	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GELATO/DOLCE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
	PASTA POMODORO E RICOTTA	MINESTRONE 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 minima 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/crudă: alternare in base alla stagionalità agretti, bietola, carote, cetrioli, fagiolini, finocchi, insalate, pomodori, melanzane, peperoni, radicchi, ravanelli, rucola, sedano, zucchina

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)

