

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI AGUGLIANO MENU' AUTUNNO INVERNO	MENU' PROPOSTO DA	MENU' MODIFICATO E VALIDATO DA	DATA VALIDAZIONE
	COMUNE DI AGUGLIANO E COMMISSIONE MENSA	SIAN - ASUR MARCHE AV2	APRILE 2016

	MERENDA	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	Frutta di stagione	Passato di verdure e lenticchie con pastina	Minestra di fagioli e farro	Crema di cereali e legumi	Pasta di farro al pomodoro
		Mozzarella	Stracchino/Robiola	Ciaciotta/Parmigiano	Ricotta / polpette di verdure e ricotta (in alternativa robiola o stracchino o mozzarella)
		Insalata di finocchi e carote	Patate arrosto	Patate lesse	Insalata finocchi e carote
		Pane bianco e 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
Martedì	Yogurt alla frutta	Orzo o riso al pomodoro	Pasta olio e parmigiano	Pasta di farro al pomodoro	
		Sogliola arrosto o al vapore	Platessa alla mugnaia	Pollo in umido	MENU' PIATTO UNICO (vedi note)
		Piselli	Bietole	Fagiolini	Verdure miste a scelta
		Pane bianco e 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
Mercoledì	Crackers	Crema di zucca e patate	Pasta con verdure	Pasta piselli e prosciutto	Pasta e crema di legumi
		Scaloppine di pollo in padella	Polpettone di manzo e pollo	Frittata	Prosciutto crudo (Primaria) o cotto (Infanzia/Primaria)
		Spinaci	insalata finocchi	Spinaci	Insalata mista
		Pane bianco e 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
Giovedì	Frutta di stagione	Risotto allo zafferano	Risotto ai funghi	Risotto con verdure	Risotto alla zucca gialla
		Frittata con parmigiano	Uova sode	Maiale magro al forno	Fettine di manzo alla pizzaiola
		Insalata di finocchi e carote	Insalata verde	insalata mista	Insalata verde
		Pane bianco e 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
Venerdì	Yogurt alla frutta	Pasta con crema di ceci	Fettuccine al pomodoro	Paşa cotta al ragù vegetale	Pasta olio e parmigiano
		Plaessa al forno	Merluzzo al forno	Coda di rospo al forno o in umido	Merluzzo al forno o in padella con pomodoro
		Carote alla Julienne	Spinaci	Verdure di stagione	Insalata mista
		Pane bianco e 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

RACCOMANDAZIONI SIAN ASUR AV2

Pesce: il menù prevede una frequenza di somministrazione variabile da 1 a 2 volte a settimana. La scelta delle varie tipologie di pesce può subire variazioni in relazione alla disponibilità.

Prosciutto cotto/crudo: è consigliata la somministrazione di prosciutto cotto per i bambini della scuola dell'infanzia, mentre per i bambini della scuola primaria è possibile alternare tra le due tipologie.

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, broccoli, cardo, carote, cavolini di Bruxelles, cavolo cappuccio, cavolo nero, cavolo rosso, cime di rapa, finocchi, indivia, insalate, porro, radicchi, rapa rossa, rucola, sedano, sedano rapa, spinaci, verza, zucca gialla.

Opzionali: pomodori e funghi.

Frutta: alternare in base alla stagionalità arance, banana, caco, clementine, kiwi, mandarini, mela, melone invernale, pera.

Piatto unico: alternare durante il mese le seguenti tipologie di piatto unico:

Piatto unico tipo 1 – pasta all'uovo ripiena es. ravioli di ricotta e spinaci, tortellini di carne al pomodoro o in brodo.

Piatto unico tipo 2 – cous-cous o bulgur completo di pesce/carne/legumi.

Piatto unico tipo 3 – pasta all'uovo con condimento di carne o pesce es. tagliatelle al ragù; pasta farcita al forno es. lasagne, cannelloni; pasta pasticciata al ragù con besciamella.

Piatto unico tipo 4 – pizza margherita o farcita

Eventuali spostamenti durante la settimana o modifiche occasionali per problematiche tecnico-organizzative devono essere comunicate preventivamente dal Comune alle famiglie.

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.

