

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI AGUGLIANO
MENU' PRIMAVERA ESTATE

MENU' PROPOSTO DA
COMUNE DI AGUGLIANO E COMMISSIONE
MENSA

MENU' MODIFICATO E VALIDATO DA
SIAN - ASUR MARCHE AV2

DATA VALIDAZIONE
MARZO 2016

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA	
Lunedì	Frutta di stagione	Pasta e fagioli estiva	Pasta pomodoro e basilico	Pasta di farro al pomodoro	Pasta con verdure
		Mozzarella	Ricotta / polpette di verdure e ricotta (in alternativa robiola o stracchino o mozzarella)	Caciotta /Parmigiano	Uova sode
		Insalata di pomodori	Insalata verde	Bietole all'agro	Insalata di pomodori
		Pane bianco e semi-integrale	Pane bianco e semi-integrale	Pane bianco e semi-integrale	Pane bianco e semi-integrale
Martedì	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
		Risotto allo zafferano	Risotto primavera con piselli	Passato di verdure e legumi con pastina	zuppa di cereali (oro o farro) e verdure
		Merluzzo o platessa al forno o Pesce azzurro fresco	Prosciutto crudo (Primaria) o cotto (Infanzia/Primaria)	Merluzzo o platessa al forno o Pesce azzurro fresco	Stracchino/Robiola
		Insalata verde	verdure miste	Patate lessate	Patate arrosto
Mercoledì	Crackers	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
		Crema di fave fresche (o legumi in alternativa) con pastina	Pasta al pesto	Pasta e ceci	MENU' PIATTO UNICO (vedi note)
		Scaloppine di pollo in padella	Frittata	Pollo in umido	Verdure miste a scelta
Giovedì	Frutta di stagione	Insalata di pomodori	Carote alla Julienne	Insalata verde	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
		Orecchiette al pomodoro e basilico	Gnocchi al pomodoro	Risotto allo zafferano	Risotto al pomodoro
Venerdì	Yogurt alla frutta	Frittata con zucchini	Polpette di manzo	Maiale magro al forno	Fettine di manzo alla pizzaiola
		Verdure di stagione	Fagiolini all'agro	Insalata mista	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
Sabato	Frutta fresca di stagione	Spaghetti al pomodoro o al ragù vegetale	Pasta al sugo di melanzana o di verdure	Pasta olio e parmigiano	Spaghetti al tonno
		Filetti di merluzzo al forno o al vapore	Piaessa al forno	Nasello al vapore	Merluzzo al forno o in padella con pomodoro
		Insalata verde	Insalata di cetrioli e pomodori	Insalata di pomodori e carote	Insalata verde
		Pane bianco e semi-integrale	Pane bianco e semi-integrale	Pane bianco e semi-integrale	Pane bianco e semi-integrale
Domenica	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
		Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

RACCOMANDAZIONI SIAN ASUR AV2 FABRIANO

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 difficoltose utilizzare verdure surgelate a garanzia di migliore sicurezza igienica.

Verdura cotta/cruda alternare in base alla stagionalità agretti, bietta, carote, cetrioli, cime di rape, 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

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 tecniche 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.