

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI POLVERIGI MENU' PRIMAVERA - ESTATE	MENU' PROPOSTO DA	MENU' MODIFICATO E VALIDATO DA	DATA VALIDAZIONE
	COMUNE DI POLVERIGI	SIAN - ASUR MARCHE AV2	Agosto 2017

	MERENDA	I SETTIMANA	II SETTIMANA	IIISETTIMANA	IV SETTIMANA
Lunedì	Frutta di stagione	Pasta con piselli o fagioli	Pasta con verdure	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta di farro al pomodoro
		Mozzarella	Uova sode	Polpette di verdure e ricotta/ricotta	Caciotta/parmigiano
		Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta
		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	dolce o biscotti e latte	Zuppa di cereali e verdura con orzo o farro o pastina	Crema di fave fresche o legumi con pastina	Risotto primavera con piselli	Passato di verdura e legumi con pastina
		Pollo al forno	Stracchino/robiola	Prosciutto cotto	Pollo dorato
		Verdura cruda	Patate arrosto	Verdure miste	Verdura cruda
		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	Yogurt	Orecchiette al pomodoro e basilico	PIATTO UNICO	Pasta al pesto	PIATTO UNICO
		Frittata con zucchine		Frittata	
		Verdura di stagione	Verdure miste	Verdura di stagione	Verdure miste
		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	Riso al pomodoro	Pasta al sugo di melanzane o di verdura	Risotto con zafferano
		Prosciutto cotto	Fettine di manzo alla pizzaiola	Polpette o polpettone di manzo	Carne di maiale o manzo al forno
		Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cotta	Verdura cotta
		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	Bruschetta o crackers	Spaghetti al pomodoro o al ragu' vegetale	Spaghetti al sugo di pesce / tonno	Pasta la pomodoro	Pasta olio e parmigiano
		Polpette di pesce al forno	Spiedini di pesce al forno	Salmoncino al forno	Polpette di pesce
		Verdura cotta	Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cruda
		Pane bianco e semi-integrale	Pane bianco e semi-integrale	Pane bianco e semi-integrale	Pane bianco e semi-integrale
		Gelato	Frutta fresca di stagione	Gelato	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.

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, cime di rape, 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

Piatto unico: alternare durante il mese le seguenti tipologie di piatto unico, comunicando la scelta preventivamente alle famiglie:

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 pasticcata 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.

I giorni in cui è previsto l'utilizzo del dolce/gelato a pranzo prevedere la frutta come spuntino.

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.

