

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI POLVERIGI MENU' AUTUNNO INVERNO	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	Passato di verdure e lenticchie con pastina	Minestra di fagioli e farro con pastina	Pasta di farro al pomodoro	Crema di cereali e legumi	
		Mozzarella	Stracchino/Robiola	Ricotta/polpette di verdura e ricotta	Caciotta/parmigiano	
		Verdura cruda	Patate arrosto	Verdura cruda	Patate lesse	
		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	Orzo o riso al pomodoro	Fetuccine al pomodoro	PIATTO UNICO	Pasta di farro al pomodoro	
		Pesce arrosto o al vapore	Scaloppine di pollo in padella		Pollo arrosto	
		Verdura cotta	Verdura cotta		Verdura 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	Pasta con crema di ceci	Risotto ai funghi o zafferano	Pasta con crema di legumi	Pasta piselli e prosciutto	
		Frittata con parmigiano	Uova sode	Prosciutto cotto	Frittata	
		Verdura cotta	Verdura cruda	verdura di stagione	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	
Giovedì	Frutta di stagione	Crema di zucca e patate	Pasta con verdure	Risotto alla zucca gialla	Risotto con verdure	
		Petto di pollo al limone	Polpettone o polpette di manzo	Fettine alla pizzaiola	Carne di maiale o manzo al forno	
		Verdura cruda	Verdura cruda	Verdura cotta	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	
Venerdì	Bruschetta o crackers	PIATTO UNICO	Pasta olio e parmigiano	Pasta al sugo di pesce	Pasta olio e parmigiano	
			Pesce alla mugnaia	Pesce al forno	Pesce al forno	
			Verdure miste	Verdura cotta	Verdura cruda	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

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 difficoltose utilizzare verdure surgelate a garanzia di migliore sicurezza igienica.

Verdura cotta/cruda: alternare in base alla stagionalità agretti, bieta, 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, 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 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.

