

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI CINGOLI INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA			MENU' PROPOSTO DA	MENU' MODIFICATO E VALIDATO DA	DATA VALIDAZIONE	RACCOMANDAZIONI SIAN ASUR MARCHE AV2
			COMUNE DI CINGOLI	SIAN - ASUR MARCHE AV2	NOVEMBRE 2016	
BOZZA MENU' AUTUNNO-INVERNO						
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° Settimana	Risotto al'ortolana	Pasta al sugo aromatico	Crema di carote o di verdure miste con crostini di pane	Pasta e legumi	Riso o farro in brodo vegetale	Il menù è stato valutato e dopo opportune modifiche validato tenendo in considerazione le difficoltà tecniche organizzative legate alla fornitura delle materie prime e alla preparazione di specifici alimenti nello stesso giorno o in alcuni giorni della settimana.
	Formaggi misti	Pesce al forno	Petto di pollo al limone e salvia	Prosciutto cotto	Frittata	
	Verdure cotta e cruda	Verdure cotte	Patate al forno o al vapore	Verdure cotta e cruda	Verdure cotta e cruda	
	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	
	Dolce al forno (torta all'arancia)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione	
2° Settimana	Crema di zucca e spinaci o di verdure miste con pastina	Pasta al pomodoro	Riso con olio	Passato di verdure con orzo	Pasta e legumi	Eventuali spostamenti durante la settimana o modifiche occasionali per problematiche tecniche organizzative devono essere comunicate dal Comune /Gestore preventivamente alle famiglie
	Arrosto di tacchino al latte	Uova sode	Pesce al forno	Pizza Margherita	Prosciutto crudo	
	Patate al forno	Verdura cruda mista	Verdura cruda		Verdura cotta	
	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Verdura cruda mista	Pane/Pane semi - integrale	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca di stagione	Frutta cotta	
3° Settimana	Pasta con verdure	Risotto allo zafferano	Minestra di farro con legumi	Minestra in brodo di carne	Pasta pomodoro	La migliore modalità di preparazione e presentazione del piatto è affidata alla responsabile del centro cottura affinché sia garantita una minimale presenza di scarti.
	Tonno o Polpettone di tonno	Coniglio	Polpettine di verdure e ricotta	Bollito con salsa	Pesce al forno o al rosmarino	
	Verdura cruda	Verdura cotta	Verdura cruda	Patate al vapore o lessate	Verdure cotta e cruda	
	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dolce	Macedonia di frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
4° Settimana	Pasta con olio	Pasta mediterranea	Minestra di riso e lenticchie	Gnocchi di patate al pomodoro	Risotto verde	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.
	Petto di pollo alla pizzaiola	Frittata bianca al forno	Pesce con patate e pomodoro	Formaggi misti	Arista di maiale al forno	
	Verdure cotte	Verdura cruda	Verdure cotte	Verdura cruda	Verdura cotta	
	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	
						NOTE RELATIVE A 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/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.
						Frutta: alternare in base alla stagionalità arance, banana, , clementine, kiwi, mela, melone invernale, pera. (evitare la somministrazione della banana nei giorni in cui sono previste le patate)
						Allegati collegati al menù: - lettera di validazione

MENU' ALTERNATIVI AUTUNNO-INVERNO

MENU' ALTERNATIVO IN SOSTITUZIONE DEL GIOVEDI' PRIMA SETTIMANA

Pasta al ragù di carne
Polpette di legumi
Verdure di stagione
Pane/Pane semi - integrale
Frutta fresca di stagione

MENU' ALTERNATIVO IN SOSTITUZIONE DEL GIOVEDI' TERZA SETTIMANA

Minestra in brodo vegetale
hamburger/polpette di vitello al pomodoro
Patate al vapore o lessate
Pane/Pane semi - integrale
Frutta fresca di stagione

MENU' ALTERNATIVO IN SOSTITUZIONE DEL MERCOLEDI' QUARTA SETTIMANA

Pasta al tonno
Polpette di legumi
Verdure di stagione
Pane/Pane semi - integrale
Frutta fresca di stagione