

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI CINGOLI INFANZIA-PRIMARIA-SECONDARIA			MENU' PROPOSTO DA	MENU' MODIFICATO E VALIDATO DA	DATA VALIDAZIONE
			COMUNE DI CINGOLI	SIAN - ASUR MARCHE AV2	MAGGIO 2016
BOZZA MENU' PRIMAVERA - ESTATE					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° Settimana	Crema di piselli con pastina	Risotto al rosmarino o allo zafferano	Pasta al pomodoro e origano	Pasta primavera	Pasta pomodoro e tonno
	Petto di pollo pomodoro e basilico	Frittata	Insalata di mare	Hamburger di carne	Stracchino
	Patate	Verdure cotte	Verdura cruda mista	Verdura cotta al pomodoro	Insalata mista
	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale
	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Gelato con frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
2° Settimana	Risotto con zucchine	MENU' PIATTO UNICO	Pasta al limone	Pasta alla crudaiola	Gnocchi di patate al ragù vegetale
	Fettina alla pizzaioia	Passato di verdure	Arrosto di tacchino al finocchio	Frittata	pesce al forno
	Verdura cotta	Pizza Margherita	Insalata mista	Piselli	Verdura cruda
	Pane/Pane semi - integrale	Verdura cruda mista	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale
	Frutta fresca di stagione	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
3° Settimana	Pasta e legumi	Pasta estiva	Risotto al pomodoro	Pasta al pesto	Passato di verdure con pastina
	Formaggi misti	Tonno	Frittata	Cotoletta di pesce al forno	Arista di maiale al latte
	Verdura cruda	Insalata mista	Verdura stufata	Verdura cruda	Patate al forno ( o al vapore)
	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane semi-integrale
	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
4° Settimana	Pasta all'olio e basilico	Riso al sugo di carciofi	Pasta alla crema di zucchine e porri	Minestrone estivo di verdure e legumi con farro	Pasta al sugo aromatico
	Uova al pomodoro / Frittata	Coniglio stufato agli aromi	Mozzarella	Prosciutto cotto	Pesce al forno con pomodorini
	Verdure cotte	Insalata mista	Verdura al gratin	Patate al forno (o al vapore)	Verdura cruda
	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale	Pane/Pane semi - integrale
	Macedonia di frutta fresca	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Gelato con frutta

RACCOMANDAZIONI SIAN ASUR AV2

Il menù è stato valutato e dopo opportune modifiche validato tenendo in considerazione le difficoltà organizzative legate alla fornitura delle materie prime e alla preparazione di specifici alimenti nello stesso giorno o in alcuni giorni della settimana.

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

La migliore modalità di preparazione e presentazione del piatto è affidata alla responsabile del centro cottura affinché sia garantita una minimale presenza di scarti.

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.

Allegati collegati al menù:  
- tabella grammature  
- indicazioni gruppi alimentari  
- indicazioni tipologie piatti unici

# RACCOMANDAZIONI SIAN ASUR AV2

Il menù è stato valutato e dopo opportune modifiche validato tenendo in considerazione le difficoltà organizzative legate alla fornitura delle materie prime e alla preparazione di specifici alimenti nello stesso giorno o in alcuni giorni della settimana.

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

La migliore modalità di preparazione e presentazione del piatto è affidata alla responsabile del centro cottura affinché sia garantita una minimale presenza di scarti.

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.

Allegati collegati al menù:  
- tabella grammature  
- indicazioni gruppi alimentari  
- indicazioni tipologie piatti unici