

SCHEMA MENU' AUTUNNO - INVERNO a. sc. 2023-2024
Periodo novembre - marzo

| | |
|---|--|
| Emesso da: Paola Battisodo Dietista per Ristorazione Scolastica del Comune di Pesaro | Approvato da: Dr.ssa Elsa Ravaglia Dirigente Medico Responsabile U.O.S. Igiene della Nutrizione AST Pesaro-Urbino |
|---|--|

SCUOLA DELL'INFANZIA

| | 1 ^a SETTIMANA | 2 ^a SETTIMANA | 3 ^a SETTIMANA | 4 ^a SETTIMANA | 5 ^a SETTIMANA |
|-------------------|--|--|---|---|--|
| LUNEDI' | Gramigna al sugo di pesce (pesce surgelato) Mozzarella Finocchi in insalata Frutta fresca | Pennette con crema di spinaci Petto di pollo gratinato Insalata mista (lattuga e radicchio) Frutta fresca | Tagliatelline con piselli Robiola Carote e cavolo cappuccio in insalata Frutta fresca | Passato di lenticchie con pastina Grana padano Insalata mista (lattuga e radicchio) Frutta fresca | Tortellini in brodo Piselli al porro Insalata Frutta fresca |
| MARTEDI' | Riso all'olio Bocconcini di tacchino al forno Insalata Frutta fresca | Zuppa di legumi misti con orzo Uova strapazzate Verdura gratinata (zucca o finocchi o cavolfiori) Frutta fresca | Gnocchetti sardi al pomodoro Filetti di halibut alle erbe (pesce surgelato) Patate e fagiolini lessati Frutta fresca | Risotto con cavolo viola/zucca gialla Polpettine al pomodoro (carne bovina) Purè Frutta fresca | Passato di ceci con maltagliati Formaggi misti (Casciotta d'Urbino e ricotta) o Ricotta vaccina Finocchi o zucca gratinati Frutta fresca |
| MERCOLEDI' | Lasagne/Ravioli al ragù Macedonia di verdure (patate, carote, piselli) Frutta fresca | Risotto al sugo di pesce (pesce fresco) Squacquerone DOP Cavolfiori o broccoli ripassati Frutta fresca | Riso allo zafferano Arrosto di maiale in salsa vegetale Spinaci ripassati Frutta fresca | Sedanini all'olio Cuore di merluzzo con pomodoro e olive a rondelle (pesce surgelato) Bietole all'olio Frutta fresca | Risotto con spinaci/radicchio Polpettine di pesce (pesce fresco) con salsa al limone Carote in insalata Frutta fresca |
| GIOVEDI' | Pasta al farro al ragù vegetale Tortino di pesce al forno (pesce fresco) Carote e cavolo cappuccio in insalata Frutta fresca | Tortelli di verdura al pomodoro Patate arrosto Piselli al porro Frutta fresca | Passato di fagioli borlotti con pasta o Zuppa di fagioli borlotti con pane e olio bruschettato Prosciutto cotto/arrostino di tacchino Verdura gratinata (zucca o finocchi o cavolfiori) Frutta fresca | Farro al pomodoro Frittata al forno con spinaci Finocchi in insalata Frutta fresca | Pasta gratinata con cavolfiori o con crema di zucca Coniglio disossato/Coscia di pollo al forno Bietole all'olio Frutta fresca |
| VENERDI' | Vellutata di fagioli cannellini con pastina Uova strapazzate al pomodoro Spinaci all'olio Frutta fresca | Crema di verdure con crostini Sardoncini al forno (pesce fresco sfilettato e spinato) Finocchi in insalata Frutta fresca | Passatelli al sugo di pesce (pesce fresco) Insalata fantasia (lattuga, carote, olive a rondelle, tonno) Frutta fresca | Spaghetti al sugo di pesce (pesce fresco) Tortino di verdura o di miglio Broccoli o verze ripassate Frutta fresca | Pennette integrali al ragù vegetale Coda di rospo al forno (pesce surgelato) Insalata mista (lattuga e radicchio) Frutta fresca |

Il menu prevede giornalmente pane sia "bianco" che integrale.

Le doppie ricette sono da alternarsi per ciclo di menù o, per le verdure, in base alla stagionalità.

Numerosi prodotti provengono da AGRICOLTURA BIOLOGICA e altri da: Filiera corta, Agricoltura sociale e Mercato Equosolidale. Presenti inoltre prodotti a marchio DOP e IGP.

Si specifica che alcuni prodotti biologici potrebbero essere sostituiti nel corso dell'anno da prodotti convenzionali a causa di mancata reperibilità o per fattori stagionali.

Inoltre, per quanto concerne i prodotti della pesca freschi locali, nel caso di irreperibilità (pescato nullo o insufficiente), questi potrebbero essere sostituiti da prodotti surgelati.

Il menù potrebbe essere modificato in caso di eventi non programmabili o per forze di causa maggiore.