

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 PRIMARIA

	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 pinzimonio 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'	Ravioli/Lasagne 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 pinzimonio 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 pinzimonio Frutta fresca	Pasta gratinata con cavolfiori o con crema di zucca Coscia di pollo/Coniglio disossato 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.