

COMUNE DI FANO



MENÙ ESTIVO SEZIONE DI RACCORDO A.S. 2023-2024

	II SETTIMANA	
Lunedì	Frutta fresca* Pasta al pesto*** di zucchine** 1,7,9 Scaglie di grana/ Formaggio 3,7 Insalata di carote e frutta Pane 1	
Martedì	Frutta fresca* Tagliatelle al ragù di carne 1,3,6,7,9 Insalata di fagiolini e patate Pane 1	
Mercoledì	Frutta fresca* Pasta all'olio e parmigiano 1,7 Polpette*** di legumi e melanzane 1,7,9 Pomodori in insalata,insalata e cetrioli** Pane 1	
Giovedì	06/06Salutiamo le scuole primarie	
Venerdì	Frutta fresca* Pasta all'olio e parmigiano 1,7 Pesce° al forno fresco 1,4 Zucchine** Pane 1	

NOTE:

Prodotti IGP: carne rossa
Prodotti DOP: grana padano - parmiggiano reggiano - casatella
Dolce e Pizza della cuoca/o di produzione propria

Prodotti IGP: carne rossa
Prodotti da produttori impegnati nel sociale: pasta Libera Terra

<u>Indice allergeni</u>: 1)cereali contenenti glutine - 2)crostacei - 3)uova - 4)pesce - 5)arachidi - 6)soia - 7)latte e derivati - 8)frutta a guscio - 9)sedano - 10)senape - 11)semi di sesamo - 12)solfiti - 13)lupini - 14) molluschi

<u>Il menù potrebbe essere modificato in caso di eventi non programmabili o per cause di forza maggiore</u>

^{*}Frutta fresca consumata a metà mattina.

^{**}Prodotti provenienti da filiera corta (pomodori, zucchine, cetrioli, insalata verde, albicocca, pesca, susina, melone, anguria, fragole, mele, pere e pane)

***Produzione propria
Prodotti di origine biologica presenti nel menù: olio extravergine di oliva, pasta,riso, orzo,farro,miglio, passata e polpa di pomodoro, legumi, frutta fresca, verdura fresca, farina, latte fresco, confettura, surgelati (bieta,minestrone,piselli,spinaci e fagiolini) yogurt, uova pastorizzate, pasta di farro, pasta integrale, petto di pollo, carne di tacchino, carne rossa, biscotti, formaggio