

Menù primavera – estate 2024 per le SCUOLE PRIMARIE

Periodo: aprile – ottobre

Emesso da: Nicholas Gresta
Biologo Nutrizionista
Ufficio Ristorazione Scolastica
Comune di Pesaro

Approvato da: dr.ssa Elsa Ravaglia
Dirigente Medico Responsabile
U.O.S. Igiene della Nutrizione
AST Pesaro-Urbino

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
LUNEDÌ	Spaghetti al pomodoro Pesce al forno <i>(pesce surgelato)</i> Pomodori in insalata o Insalata Frutta fresca	Farro al ragù vegetale Petto di pollo panato con rosmarino Zucchine trifolate Frutta fresca	Farfalline al sugo di pesce <i>(pesce surgelato)</i> Ricotta Insalata mista <i>(lattuga e radicchio)</i> Frutta fresca	Spaghetti al tonno Cuore di merluzzo impanato al forno o con pomodoro e olive <i>(pesce surgelato)</i> Bieta all'olio Frutta fresca	Passato di fagioli cannellini con pastina o Chifferi con sugo di fagioli* Grana Padano DOP Insalata Frutta fresca
MARTEDÌ	Pasta al farro all'ortolana o gratinata al forno con asparagi e zucchine Uova strapazzate al pomodoro Cetrioli o finocchi in pinzimonio Frutta fresca	Tortelli di verdura con prosciutto e piselli Patate arrosto Verdura cruda mista <i>(pomodori e cetrioli o lattuga e pomodori)</i> Frutta fresca	Riso allo zafferano Bocconcini di carne in umido con carote <i>(carne bovina)</i> Purè Frutta fresca	Gramigna con piselli Bocconcini di mozzarella Pomodori o Finocchi in insalata Frutta fresca	Maccheroncini con crema di spinaci Arrostino di tacchino/prosciutto cotto Verdura gratinata <i>(pomodori o zucchine o finocchi)</i> Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Passato di fagioli con maltagliati o Chifferi con fagioli* Casciotta d'Urbino DOP Verdura mista gratinata <i>(zucchine e melanzane)</i> Frutta fresca	Sedanini all'olio Tortino/polpette di legumi Bieta ripassata Frutta fresca	Pennette al pesto Polpette di verdura al pomodoro Spinaci ripassati Frutta fresca	Lasagne verdi/Ravioli di verdura al ragù <i>(carne bovina)</i> Patate prezzemolate Insalata Frutta fresca	Orzotto pomodoro e ricotta Coniglio disossato/Coscia di pollo al forno Spinaci all'olio Frutta fresca
GIOVEDÌ	Sedanini all'olio Polpette al pomodoro <i>(carne bovina)</i> Bieta all'olio Frutta fresca	Passato di verdura con riso o Risotto con zucchine* Squacquerone DOP Insalata Frutta fresca	Pasta con crema di ceci Frittata con zucchine Insalata Frutta fresca	Riso all'olio Fesa di tacchino alle erbe Fricò di verdure <i>(melanzane, zucchine, peperone, cipolla e pomodorini)</i> Frutta fresca	Passatelli in brodo vegetale o Farfalline al ragù vegetale* Insalata fantasia <i>(cetrioli, pomodori e tonno)</i> Frutta fresca
VENERDÌ	Risotto con sugo di pesce <i>(pesce fresco)</i> Tortino di verdure o di miglio Piselli al porro Frutta fresca	Pasta integrale al pomodoro e basilico Sardoncini sfilettati al forno <i>(pesce fresco)</i> Cetrioli o carote in pinzimonio Frutta fresca	Crema di piselli e robiola con crostini Tortino di pesce al forno <i>(pesce fresco)</i> Verdura cruda mista <i>(pomodori e cetrioli o lattuga e pomodori)</i> Frutta fresca	Zuppa di verdure e legumi con orzo o Fusilli con crema di verdure e legumi* Uova strapazzate Verdura gratinata <i>(pomodori o zucchine o finocchi)</i> Frutta fresca	Tagliatelline al sugo di pesce fresco Coda di rospo al forno <i>(pesce surgelato)</i> Patate e fagiolini Frutta fresca

*NEI MESI DI GIUGNO, LUGLIO E AGOSTO

Il menù prevede giornalmente sia pane "bianco" che integrale.Le doppie ricette sono da alternarsi per ciclo menù o, per le verdure, in base alla stagionalità.

Numerosi prodotti provengono da AGRICOLTURA BIOLOGICA e altri da: FILIERA CORTA, AGRICOLTURA SOCIALE E COMMERCIO EQUO SOLIDALE. Presenti inoltre prodotti a marchio DOP e IGP.

Si specifica che alcuni prodotti biologici potrebbero essere sostituiti nel corso dell'anno da prodotti convenzionali per 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 forza di causa maggiore.