







LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 SETTIMANA				
<p>Tagliatelle all'uovo² al ragù di lenticchie⁶ Formaggio⁵ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: crackers</p>	<p>Risotto allo zafferano Carne rossa⁴ Verdura cotta Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: grissini e succo di frutta</p>	<p>Pasta semi integrale al sugo aromatico Uova² Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: pane e olio e.v.o</p>	<p>Pasta alla ricotta/alla crema di formaggi Carne bianca³ Piselli* e verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: biscotti/ biscotti e frutta</p>	<p>Pasta con pomodoro fresco e basilico Pesce¹ Verdura cruda Pane integrale Gelato * Spuntino: frutta fresca di stagione</p>
2 SETTIMANA				
<p>Minestrone di verdure e legumi⁶ con farro Carne bianca³ Patate al forno Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: yogurt alla frutta</p>	<p>Pasta olio e parmigiano Legumi⁶ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: ciambellone</p>	<p>Risotto alla crema di verdure e formaggi Carne rossa⁴ Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: frutta fresca di stagione</p>	<p>Tagliatelle all'uovo² al ragù vegetale Pesce¹ Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: pane e barretta di cioccolato fondente</p>	<p>Pasta semi integrale con crema di melanzane Formaggio⁵ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: focaccia al rosmarino</p>
3 SETTIMANA				
<p>Pasta semi integrale al pomodoro e basilico Pesce¹ Verdura cruda Pane Gelato * Spuntino: frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta al pesto di basilico Carne bianca³ Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: pane e olio e.v.o.</p>	<p>Vellutata di verdure e legumi⁶ con corallini di farro Formaggio⁵ Verdura cruda Focaccia al rosmarino Frutta fresca di stagione Spuntino: biscotti/ biscotti e frutta</p>	<p>Pasta in salsa aurora Uova² Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: grissini e succo di frutta 100% frutta</p>	<p>Risotto alla parmigiana Carne rossa⁴ Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: pizza rossa</p>
4 SETTIMANA				
<p>Pasta all'ortolana Carne bianca³ Verdura cotta Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: crackers</p>	<p>Risotto al ragù vegetale/al ragù di pesce fresco/seppia¹ Formaggio⁵ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: pane e olio e.v.o.</p>	<p>Verdura cruda Lasagne al ragù di carne/Ravioli ricotta e spinaci al ragù vegetale /al ragù di carne Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: ciambellone al cioccolato</p>	<p>Pasta olio e parmigiano Legumi⁶ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: focaccia al rosmarino</p>	<p>Pasta semi integrale al pomodoro e basilico Pesce¹ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: frutta fresca di stagione</p>
5 SETTIMANA				
<p>Risotto alla crema di parmigiano Uova² Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: biscotti/ biscotti e frutta</p>	<p>Pasta al sugo di legumi⁶ Carne bianca³ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: yogurt alla frutta</p>	<p>Pasta semi integ. al pomodoro fresco e basilico Pesce¹ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: pane e olio evo</p>	<p>Passato di verdure e legumi con orzo Formaggio⁵ Verdura cruda Pane integrale Gelato * Spuntino: frutta fresca di stagione</p>	<p>Pasta con crema di verdure e zafferano Carne rossa⁴ Verdura cotta Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: grissini e succo di frutta 100% frutta</p>

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
6 SETTIMANA				
Passato di verdure e legumi con corallini di farro Carne bianca ³ Patate arrosto / purè di patate Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: crackers	Tagliatelle all'uovo ² all'ortolana Legumi ⁶ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: torta di carote	Risotto alle verdure Carne rossa ⁴ Verdura cotta Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: frutta fresca di stagione	Pasta olio e parmigiano Pesce ¹ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: pane e barretta di cioccolata fondente	Pasta semi integrale al pomodoro/ragù di pesce fresco ¹ Formaggio ⁵ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: focaccia al rosmarino
7 SETTIMANA				
Pasta al sugo di zucchine Formaggio ⁵ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: pane e olio e.v.o.	Pasta semi integrale con sugo di melanzane/al pomodoro fresco e basilico Pesce ¹ Verdura cruda Pane Gelato * Spuntino: frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di legumi Carne bianca ³ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: pizza rossa	Risotto alla zafferano Uova ² Verdura cotta Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: crackers	Pasta alla crema di parmigiano Carne rossa ⁴ Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: ciambellone
8 SETTIMANA				
Risotto al pomodoro Legumi ⁶ Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: biscotti / biscotti e frutta	Pasta al pesto di basilico Carne bianca ³ Fagiolini* e patate Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: crackers	Pasta semi integrale al ragù di pesce fresco/ seppia ¹ Formaggio ⁵ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: frutta fresca di stagione	Verdura cruda Tortellini di carne al ragù vegetale/ lasagne al ragù di carne/pasta al ragù di carne ⁷ Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: focaccia al rosmarino	Pasta olio e parmigiano Pesce ¹ Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: ciambellone al cioccolato
9 SETTIMANA				
Pasta in salsa aurora Carne rossa ⁴ Verdura cruda Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: grissini e succo di frutta 100% frutta	Pasta semi integrale al pomodoro e basilico Formaggio ⁵ Verdura cruda Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: pane e olio e.v.o.	Pasta alle zucchine Pesce ¹ Verdura cruda Pane Gelato * Spuntino: frutta fresca di stagione	Crema di carote con orzo Carne bianca ³ Patate arrosto/purè di patate Pane integrale Frutta fresca di stagione Spuntino: yogurt alla frutta	Risotto ceci e pomodoro Uova ² Verdura cotta Pane Frutta fresca di stagione Spuntino: torta di carote/ciambellone

NOTE: Lo spuntino riportato nel menù è previsto a metà mattinata.

Per mostrare visivamente la varietà del menù proposto per quanto riguarda le fonti proteiche, queste sono state evidenziate con colori diversi, i quali sono indicati nella legenda sottostante.

Legenda colori fonti proteiche: Legumi  Formaggi  Carne  Pesce  Uova  Piatto unico 

- 1) **Pesce:** (zona FAO 37.2.1 – zona FAO 27: origine: Oceano Atlantico Nord- Orientale, Mar Mediterraneo, Mar Adriatico): pesce da pesca: filetti di alici fresche/ sardine fresche al forno, polpette o polpettone o sformato di pesce fresco, burger di pesce fresco, ragù di pesce fresco (primo piatto), ragù di seppia (primo piatto), sugo bianco di pesce (primo piatto); filetti di sgombrò all'olio; pesce surgelato (in caso di indisponibilità del pesce fresco);
La preparazione delle polpette / burger / polpettone sarà differenziata nel corso delle settimane utilizzando le seguenti tipologie di pesce fresco in base alla disponibilità del pescato: alici, sardine, sarde, cefalo, triglie, sgombrò, merluzzo, moscardini, seppie. Per i progetti di educazione alimentare potranno essere proposte anche altre specie ittiche (pesce fresco o pesce da acquacoltura);
- 2) **Uova:** frittata alle verdure, frittata al forno, frittata al latte, uova strapazzate, frittata con patate; tagliatelle all'uovo (primo piatto); ravioli ricotta e spinaci (primo piatto), lasagne (primo piatto), tortellini di carne (primo piatto);
- 3) **Carne bianca:** sovra cosce di pollo al forno, petto di pollo panato, bocconcini di tacchino panati, bocconcini di tacchino agli aromi, bocconcini di tacchino alla pizzaiola, petto di pollo panato al limone, tacchino al forno, tacchino allo zafferano, ragù di carne (primo piatto);
- 4) **Carne rossa:** polpettone di carne, straccetti di vitellone alle verdure, straccetti di vitellone al pomodoro, arista di maiale al limone, hamburger, fettine alla pizzaiola; ragù di carne (primo piatto), tortellini di carne al ragù vegetale (primo piatto);
- 5) **Formaggio:** Parmigiano reggiano DOP, Casciotta d'Urbino DOP, asiago, mozzarella, stracchino, robiola, ricotta, polpette di ricotta, Italice; sugo di salsa aurora (primo piatto), crema di parmigiano (primo piatto), sugo alla ricotta (primo piatto), ravioli ricotta e spinaci (primo piatto), crema di formaggi e verdure (primo piatto);
- 6) **Legumi:** lenticchie, polpettine vegetali, burger di legumi, hummus di ceci, sformatino di legumi, polpette/burger di legumi e miglio, hummus di ceci; piselli* patate e carote (contorno), piselli* al porro (contorno), fagiolino* all'olio (contorno), fagiolini* e patate (contorno); passato / minestrone/vellutata di verdure e legumi con cereale (primo piatto), tagliatelle all'uovo al ragù di lenticchie (primo piatto), pasta al ragù di legumi (primo piatto), risotto ceci e pomodoro (primo piatto);
La preparazione delle polpette/burger/sformatino sarà differenziata nel corso delle settimane utilizzando le seguenti tipologie di legumi: ceci, fagioli (varie varietà), lenticchie, piselli;
- 7) **Piatto unico:** lasagne al ragù di carne o vegetale, ravioli ricotta e spinaci al ragù vegetale, ravioli ricotta e spinaci al ragù di carne, tortellini di carne al ragù vegetale, pasta al ragù di carne;

Verdura cruda: insalata verde, insalata mista, carote julienne, pomodori in insalata, cetrioli, pinzimonio;

Verdura cotta: spinaci* all'olio, spinaci* olio e parmigiano, fagiolini* all'olio, carote al vapore, carote sabbiate, purè di carote, bietole* all'olio, zucchine trifolate, zucchine gratinate, pomodori arrosto, ratatouille di verdure, verdure gratinate;

Patate: patate lesse, purè di patate, patate al forno, piselli*-patate-carote, patate e carote, fagiolini* e patate;

* Prodotto surgelato

CARATTERISTICHE PRODOTTI

- **Prodotti di origine biologica provenienti da fornitori locali (filiera corta):** carne (manzo, pollo, tacchino), cereali (orzo, farro, riso, miglio), pasta / pastina di grano duro, pasta semi integrale di grano duro, pastina di farro, farina, legumi (ceci, lenticchie, fagioli), pane fresco comune e integrale, prodotti ortofrutticoli freschi, uova di gallina in guscio, uovo pastorizzato, pasta fresca all'uovo, confettura di frutta, olio e.v.o;
- **Prodotti di origine biologica italiani:** yogurt intero, mozzarella, stracchino, robiola, parmigiano reggiano, pomodori pelati, prodotti ortofrutticoli freschi, uova di gallina in guscio, uova pastorizzate, cracker, barretta di cioccolato fondente, latte intero pastorizzato, latte UHT, verdure surgelate, biscotti, succhi di frutta 100% frutta, grissini;
- **Prodotti provenienti da fornitori locali (filiera corta):** carne di maiale, ricotta vaccina, primo sale, pasta fresca all'uovo, dolci da forno artigianali e pizza (focaccia al rosmarino, pizza rossa);
- **Prodotti DOP:** Parmigiano Reggiano BO DOP, Casciotta d'Urbino DOP (prodotto locale), Asiago BIO DOP;
- **Prodotti Bio Equosolidali:** banane e barretta di cioccolato fondente.

Il menù potrebbe essere modificato in caso di eventi non programmabili o per cause di forza maggiore. Il ricettario è presente presso il Centro Cottura.

Validato da UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – AST Ancona