Rev. 27 del 03 ottobre 2025

ANNO SCOLASTICO 2026-2027
SCHEMA MENU AUTUNNO-INVERNO
Periodo novembre - marzo

Emesso da Ristorazione Scolastica Dussmann per Comune di Fermignano	Approvato da: Dr.ssa Elsa Ravaglia Dirigente Medico Responsabile U.O.S. Igiene della Nutrizione AST Pesaro-Urbino

SCUOLA DELL'INFANZIA

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta carote, piselli, curcuma e besciamella Grana Padano DOP Insalata Frutta fresca	Pasta all'olio Petto di pollo gratinato Insalata mista (lattuga e radicchio) Frutta fresca	Pasta al ragù vegetale Robiola Fagiolini lessati Frutta fresca	Passato di lenticchie con pasta/orzo Mozzarella Insalata mista (lattuga e radicchio) Frutta fresca	Tortellini in brodo Piselli al porro Insalata e carote Frutta fresca
MARTEDI'	Pasta integrale al pomodoro Bocconcini di tacchino al forno Bieta all'olio Frutta fresca	Zuppa di legumi misti con orzo Uova strapazzate Finocchi in insalata Frutta fresca	Riso allo zafferano Arrosto di maiale in salsa vegetale Cavolfiore ripassato/spinaci ripassati Frutta fresca	Pasta all'olio Polpettine al pomodoro o spezzatino di bovino (carne bovina) Purè Frutta fresca	Passato di ceci con maltagliati Formaggi misti (Formaggio 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 Verdure gratinate (Zucca o cavolfiore) Frutta fresca	Passato di fagioli borlotti con pasta o zuppa di fagioli borlotti con pane e olio bruschettato Fritatta al forno con spinaci Finocchi in insalata Frutta fresca	Risotto con cavolo viola/zucca gialla Sardoncini al forno o filetto di cefalo impanato al forno (pesce fresco) Spinaci all'olio Frutta fresca	Farro al pomodoro Crocchette di pesce con salsa al limone (pesce fresco) Carote in insalata Frutta fresca
GIOVEDI'	Crema di verdure con farro Sardoncini al forno (pesce fresco sfilettato) Carote e cavolo cappuccio in insalata Frutta fresca	Tortelli di verdura al pomodoro o tagliatelle con piselli Patate arrosto Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Calamari al forno (pesce surgelato) Carote e cavolo cappuccio in insalata Frutta fresca	Pasta con sugo di fagioli Prosciutto cotto Finocchi in insalata Frutta fresca	Riso alla parmigiana Coscia di pollo/Coniglio disossato al forno Bietole all'olio Frutta fresca
VENERDI'	Risotto con spinaci/radicchio Frittata al forno con ricotta Finocchi in insalata Frutta fresca	Pasta con olive e tonno Crocchette di pesce con salsa al limone (pesce fresco) Carote julienne Frutta fresca	Passatelli in brodo vegetale Insalata fantasia (lattuga, carote, olive a rondelle, legumi) Frutta fresca	Pasta al sugo di pesce (pesce fresco) Tortino di verdura o polpette di miglio Carote e cavolo cappuccio in insalata Frutta fresca	Pasta con crema di spinaci 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; Il menù potrebbe essere modificato in caso di eventi non programmabili o per causa di forza maggiore.
PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: Frutta, verdura fresca e surgelata, yogurt, latte, burro, pasta di farro, di semola, integrale, pane, farina, pelati o polpa o passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, uova pastorizzate, prosciutto cotto, robiola, ricotta vaccina, mozzarella, legumi secchi, succhi e nettari di futta, orzo, miglio, farro, riso parboiled, carne avicola sono (le banane sono anche equo-solidali).
Vengono utilizzati Parmigiano Reggiano DOP, Squacquerone di romagna DOP, Grana Padano DOP; carne bovina biologica e/o IGP; Alcuni prodotti, secondo reperibilità, provengono da Filera Corta e/o filiera corta e/o Agr. Sociale.
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.