Comune di Fermignano Prot. n. 0000089 del 05/01/2026 partenza Cat 7 Cl 11

Rev. Novembre 2025

ANNO SCOLASTICO 2025-2026
SCHEMA MENU AUTUNNO-INVERNO
Periodo novembre - marzo

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

ASILO NIDO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta carote, piselli, curcuma e besciamella Filetto di pesce al forno 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 pastina/orzo Robiola o ricotta Insalata mista (lattuga e radicchio) Frutta fresca	Pastina in brodo Filetto di pesce al forno Insalata e carote Frutta fresca
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Bocconcini di tacchino al forno Bieta all'olio Frutta fresca	Zuppa di legumi misti con orzo Frittata al forno con spinaci Finocchi in insalata Frutta fresca	Riso allo zafferano Arrosto di maiale in salsa vegetale Verza/spinaci Frutta fresca	Pasta all'olio Polpettine al pomodoro o spezzatino (carne bovina) Purè di patate e carote Frutta fresca	Passato di ceci con maltagliati Formaggio Finocchi o zucca gratinati Frutta fresca
MERCOLEDI'	Lasagne Macedonia di verdure (patate, carote, piselli) Frutta fresca	Risotto al sugo di pesce (pesce fresco) Squacquerone DOP Verdure gratinate (Zucca o finocchi o cavolfiore) Frutta fresca	Passato di fagioli con pasta o crostini Frittata al forno con ricotta Verdura gratinata Frutta fresca	Risotto con cavolo viola/zucca gialla Sardoncini o filetto di cefalo impanato al forno Spinaci all'olio Frutta fresca	Farro al pomodoro Crocchette di pesce (pesce fresco) con salsa al limone Carote in insalata Frutta fresca
GIOVEDI'	Crema di verdure con farro Sardoncini al forno (pesce fresco) Carote e cavolo cappuccio in insalata Frutta fresca	Tagliatelle al forno o al pomodoro Patate arrosto Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo impanato al forno Carote e cavolo cappuccio in insalata Frutta fresca	Pasta con crema di cavolfiore Prosciutto cotto Finocchi in insalata Frutta fresca	Riso alla parmigiana Coniglio disossato al forno Bietole all'olio Frutta fresca
VENERDI'	Riso con spinaci/radicchio Uova strapazzate Finocchi in insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce con salsa al limone (pesce fresco) Carote julienne Frutta fresca	Passatelli in brodo vegetale Insalata fantasia (lattuga, carote, olive) 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. Le doppie ricette per le verdure sono da alternarsi 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, 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 frutta, orzo, miglio, farro, riso parboiled, carne avicola. Vengono utilizzati Parmigiano Reggiano DOP, Squacquerone di romagna DOP, carne bovina biologica e/o IGP; Alcuni prodotti, secondo reperibilità, provengono da Filera Corta e Agricoltura 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. I pasti vengono prodotti all'interno del Centro Produzione Pasti Pesaro, gestito da Dussmann srl.

Indice allergeni: 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