Rev. 27 del 03 Ottobre 2025

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

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

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA	5° SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta carote, piselli, curcuma e besciamella Mozzarella Insalata Frutta fresca	pasta all'olio Petto di pollo gratinato Insalata mista (lattuga e radicchio) Frutta fresca	Pasta integrale al ragù vegetale Robiola Fagiolini lessati Frutta fresca	Passato di lenticchie con pasta o orzo Grana padano DOP Insalata mista (lattuga e radicchio) Frutta fresca	Tortellini in brodo Piselli al porro 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 ripassata/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 finocchi o cavolfiore) Frutta fresca	Passato di fagioli borlotti con pasta o zuppa di fagioli borlotti con pane e olio bruschettato Frittata al forno con ricotta Verdura gratinata (Zucca o finocchi) 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 pinzimonio 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 al forno Patate arrosto Insalata Frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo impanato al forno/ Calamari (pesce surgelato) Carote e cavolo cappuccio in insalata Frutta fresca	Pasta con crema di cavolfiore Prosciutto cotto Finocchi in pinzimonio Frutta fresca	Riso alla parmigiana Coscia di pollo/Coniglio disossato al forno Bietole all'olio Frutta fresca
VENERDI'	Risotto con spinaci/radicchio Uova strapazzate Finocchi in pinzimonio 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, ceci) 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.