

**Menù primavera – estate 2026 per le SCUOLE DELL'INFANZIA**

Periodo: aprile – ottobre

Emesso da:

Ristorazione Scolastica Dussmann  
per Comune di FermignanoApprovato 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	Passato di fagioli cannellini con riso o Pasta con sugo di fagioli* Squacquerone DOP Insalata <b>Frutta fresca</b>	Farro al ragù vegetale Bocconcini di pollo gratinati al rosmarino Spinaci all'olio <b>Frutta fresca</b>	Pasta al sugo di pesce (pesce surgelato) Ricotta Insalata mista (lattuga e radicchio) <b>Frutta fresca</b>	Pasta ai piselli Frittata con ricotta Bietole all'olio <b>Frutta fresca</b>	Passato di verdura con orzo O risotto con zucchine* Grana Padano DOP Insalata <b>Frutta fresca</b>
MARTEDÌ	Pasta con crema di zucchine Polpette al pomodoro (carne bovina) Cetrioli o finocchi insalata <b>Frutta fresca</b>	Pasta all'olio Calamari al forno (pesce surgelato) Insalata <b>Frutta fresca</b>	Pasta con crema di ceci Frittata con zucchine Pomodori o finocchi in insalata <b>Frutta fresca</b>	Riso alla parmigiana Fesa di tacchino alle erbe Fricò di verdure (melanzane, zucchine, peperone, cipolla e pomodorini) <b>Frutta fresca</b>	Pasta con crema di spinaci Tortino/polpette di legumi Zucchine trifolate <b>Frutta fresca</b>
MERCOLEDÌ	Pasta con melanzane Uova strapazzate Verdura gratinata (zucchine o pomodori o finocchi) <b>Frutta fresca</b>	Passato di fagioli con maltagliati o Pasta con fagioli* Caciotta fresca Verdura gratinata (pomodori o zucchine o finocchi) <b>Frutta fresca</b>	Orzotto al pomodoro Coscia di pollo/coniglio disossato al forno Spinaci all'olio <b>Frutta fresca</b>	Lasagne verdi/Ravioli di verdura al ragù (carne bovina) Patate prezzemolate Insalata <b>Frutta fresca</b>	Riso allo zafferano Bocconcini di carne in umido con carote (carne bovina) purè <b>Frutta fresca</b>
GIOVEDÌ	Pasta al pesto Prosciutto cotto Bieta all'olio <b>Frutta fresca</b>	Tortelli di verdure con prosciutto cotto e piselli Patate arrosto Verdura cruda mista (Lattuga e carote) <b>Frutta fresca</b>	Pasta all'olio Polpettine di verdura al pomodoro Carote julienne <b>Frutta fresca</b>	Pasta al tonno Sardoncini sfilettati al forno (Pesce fresco) Pomodori o cetrioli o finocchi in insalata <b>Frutta fresca</b>	Tagliatelline al sugo di pesce (pesce fresco) Insalata fantasia (cetrioli, pomodori e ceci) <b>Frutta fresca</b>
VENEDÌ	Pasta integrale pomodoro e basilico Coda di rospo al forno (pesce surgelato) Insalata e carote <b>Frutta fresca</b>	Risotto con sugo di pesce (pesce fresco) Tortino di verdure o polpette di miglio Pomodori o cetrioli o carote in insalata <b>Frutta fresca</b>	Pasta all'ortolana Coda di rospo al forno (pesce surgelato) Verdura cruda mista (pomodori e cetrioli o lattuga e pomodori) <b>Frutta fresca</b>	Zuppa di verdure e legumi con orzo o Pasta con crema di legumi* Bocconcini di mozzarella Verdura gratinata (pomodori o zucchine o finocchi) <b>Frutta fresca</b>	Pasta al pomodoro Crocchette di pesce con salsa al limone (pesce fresco) Verdura cruda mista (lattuga e pomodori) <b>Frutta fresca</b>

\* NEI MESI DI GIUGNO, LUGLIO, AGOSTO E SETTEMBRE

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

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA ogni qualvolta presenti in menu: frutta (tra cui le banane sono anche equo-solidali), verdura fresca e surgelata, yogurt, latte, burro, pasta di semola, integrale, pane, farina, pelati o polpa o passata di pomodoro, olio EVO, uova pastorizzate, prosciutto cotto, ricotta vaccina, mozzarella, legumi, orzo, miglio, farro, riso parboiled, carne avicola.

Alcuni prodotti biologici potrebbero essere sostituiti nel corso dell'anno da prodotti convenzionali per mancata reperibilità o per fattori stagionali.

Vengono inoltre utilizzati: Parmigiano Reggiano DOP, Squacquerone di Romagna DOP, Grana Padano DOP, carne bovina biologica o IGP. Alcuni prodotti, secondo reperibilità, provengono da km zero e/o filiera corta e/o agr. sociale.

Inoltre, per quanto concerne i prodotti della pesca freschi locali, si precisa che potrebbero essere sostituiti da prodotti surgelati in caso di mancata reperibilità (pescato nullo o insufficiente).

Il menù potrebbe essere modificato in caso di eventi non programmabili o per cause di forza maggiore.