

Menù primavera – estate 2026 per le SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO

Periodo: aprile – ottobre

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

* NEI MESI DI GIUGNO, LUGLIO, AGOSTO E SETTEMBRE

Le double 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.