

## SETTIMANA DAL 28 OTTOBRE 01 NOVEMBRE 2019

Menù Autunno- Inverno, Scuola dell'infanzia, Sez. primavera, Scuola primaria e personale scolastico - Comune di Ascoli Piceno

SIAN ASUR AV5

PRIMA SETTIMANA		Ingredienti
<b>LUNEDÌ</b>	Pasta di farro al pomodoro	Pasta di farro, pomodoro pelato, olio evo, cipolla, parmigiano grattugiato
	Sformato di ricotta e spinaci	Ricotta vaccina, spinaci, mollica di pane, pane grattugiato, parmigiano grattugiato, olio evo
	Insalata	Lattuga, olio evo
	Pane	
	Clementine*	
<b>MARTEDÌ</b>	Passato di verdure con pastina	Pastina, brodo vegetale, verdure (bietola, zucchina, carota, cipolla, sedano e patata), olio evo, parmigiano grattugiato
	Spezzatino di vitello	Vitello, olio evo, rosmarino, patata, aglio
	Piselli	Piselli surgelati, cipolla, olio evo
	Pane integrale	
	Pera*	
<b>MERCOLEDÌ</b>	Minestra di pasta e fagioli borlotti	Pasta di semola (ditalini), fagioli borlotti (secchi), pomodoro, brodo vegetale, parmigiano grattugiato, olio evo
	Frittata	Uovo, parmigiano grattugiato, latte, limone grattugiato, olio evo
	Patate al forno o lesse	Patate, rosmarino, olio evo
	Pane	
	Mela*	
<b>GIOVEDÌ</b>	Orecchiette con cime di rapa	Orecchiette, cime di rapa, acciughe, olio evo, aglio
	Bocconcini di tacchino	Tacchino, rosmarino, aglio, olio evo
	Insalata di finocchi	Finocchi, olio evo
	Pane	
	Arancia*	
<b>VENERDÌ</b>	<b>SCUOLE CHIUSE</b>	<b>FESTA DI TUTTI I SANTI</b>

\* In caso di non adeguata maturazione verrà cambiata /ruotata con altra frutta prevista in settimana

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire: per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi; per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP .