

COMUNE DI OSTRA VETERE					
MENU PER ASILO NIDO – MENU AUTUNNO-INVERNO					
1ª Settimana					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	YOGURT BIO
Pranzo	CREMA DI PATATE E BROCCOLETTI CON PASTINA BIO	PASTA BIO AL PESTO	ZUPPA DI LEGUMI BIO CON FARRO/MINESTRINA BIO	Piatto unico RAVIOLI AL POMODORO BIO E BASILICO	RISO ALLA ZUCCA
Pane e frutta fresca	MOZZARELLA	POLLO PANATO AL FORNO	UOVA BIO AL FORNO	PATATE ARROSTO/PURE DI PATATE	PESCE AL FORNO
	INSALATA VERDE JULIENNE	FINOCCHI IN INSALATA	SPINACI LESSATI/BIETA AGLI AROMI		INSALATA MISTA JULIENNE
		PANE SEMI-INTEGRALE			
2ª Settimana					
Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	YOGURT BIO
Pranzo	PASTA BIO AL POMODORO BIO E BASILICO	PASSATO DI VERDURE BIO CON FARRO BIO/RISO	PASTA BIO OLIO E PARMIGIANO	Piatto unico GNOCCHI/POLENTA AL RAGU DI CONIGLIO	RISO ALLO ZAFFERANO
Pane e frutta fresca	RICOTTA	UOVA BIO STRAPAZZATE	HAMBURGER DI VITELLONE	PISELLI LESSATI CON AROMI	PESCE AL FORNO
	CAROTE JULIENNE	FINOCCHI IN INSALATA	CAVOLFIORE LESSATO/CAVOLO CAPPUCCIO rosso/bianco IN INSALATA		INSALATA MISTA JULIENNE
	PANE SEMI-INTEGRALE				
3ª Settimana					
Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	YOGURT BIO

Pranzo	PASTA BIO ALLE VERDURE DI STAGIONE	PASTA OLIO E PARMIGIANO	PASSATO DI VERDURE BIO CON FARRO/MINESTRINA BIO	Piatto unico TORTELLINI AL POMODORO BIO E BASILICO/ALLA CREMA DI CECI	RISO ALL'OLIO AROMATICO/AL PESTO
Pane e frutta fresca	Ω PROSCIUTTO COTTO O CRUDO LOCALE	TACCHINO IN PADELLA CON AROMI	CACIOTTA/BASTONCINI DI PARMIGIANO	CAROTE E RADICCHIO JULIENNE	PESCE AL FORNO
	SPINACI LESSATI/BIETA AGLI AROMI	FINOCCHI IN INSALATA	PURE DI PATATE		VERDURE CRUDE JULIENNE
			PANE SEMI-INTEGRALE	DOLCE	
4ª Settimana					
Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	YOGURT BIO
Pranzo	PASTA BIO BURRO E SALVIA	PASSATO DI VERDURE BIO CON FARRO BIO/RISO	PASTA BIO AL POMODORO BIO E BASILICO	Piatto unico CANNELLONI/LASAGNE ALFORNO	RISO AL LATTE
Pane e frutta fresca	FRITTATINE BIO AGLI SPINACI FRESCHI	Ω ARISTA PORCHETTATA	ROBIOLA	CAROTE JULIENNE	PESCE AL FORNO
	INSALATA MISTA JULIENNE	FINOCCHI IN INSALATA	CAVOLFIORE LESSATO/CAVOLO CAPPUCCIO rosso/bianco IN INSALATA		INSALATA VERDE JULIENNE/BIETA AGLI AROMI
					PANE SEMI-INTEGRALE
Validato dal SIAN AV2 Senigallia il 9/5/2018					
La tolleranza dei cibi proposti in mensa deve essere stata saggiata a casa dai genitori. Per una consultazione dettagliata degli ingredienti delle ricette, consultare l'allegato ricettario.					
Ω Prevista una sostituzione per menu senza carne suina					
Il menu potrebbe subire variazioni, che saranno comunicate prima della somministrazione del pasto con avviso esposto in bacheca.					
La frutta servita è prevalentemente di stagione; quando previsto un dolce semplice, questo sostituisce la porzione di frutta fresca.					
Il pasto è accompagnato da acqua di rete. Le ricette sono insaporite con piccole quantità di sale iodato. Pesci serviti: halibut congelato; gallinella, pesce molo, alici, moscardino, triglia freschi; trota salmonata locale.					
Le verdure di alcuni contorni possono essere rielaborate e presentate nel primo o secondo.					

COMUNE DI OSTRA VETERE					
MENU PER ASILO NIDO – MENU PRIMAVERA-ESTATE					
1ª Settimana					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	YOGURT BIO
Pranzo	PASTA BIO OLIO E PARMIGIANO	PASSATO DI VERDURE BIO CON FARRO BIO/RISO	Piatto unico Ω TORTELLINI AL POMODORO BIO E BASILICO	PASTA BIO ALLE VERDURE DI STAGIONE	RISO AL PESCE
Pane e frutta fresca	Ω PROSCIUTTO COTTO/CRUDO LOCALE	ROBIOLA		UOVA BIO STRAPAZZATE	PESCE AL FORNO
	CAROTE JULIENNE/LESSATE	PURE DI PATATE/PATATE LESSATE	FAGIOLINI PROFUMATI	POMODORI IN INSALATA	VERDURE CRUDE JULIENNE
		PANE SEMI-INTEGRALE	GELATO		
2ª Settimana					
Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT BIO
Pranzo	PASTA BIO ALL'OLIO AROMATICO/AL PESTO	Piatto unico Ω INSALATA DI RISO O FARRO BIO/COUSCOUS MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE	PASTA BIO AL POMODORO BIO E BASILICO/AL PESTO	PASSATO DI VERDURE BIO CON MINISTRINA BIO	RISO AI PEPERONI
Pane e frutta fresca	HAMBURGER DI VITELLONE		MOZZARELLA	FRITTATA BIO ALLE ZUCCHINE	PESCE AL FORNO
	CAROTE JULIENNE/LESSATE	INSALATA VERDE JULIENNE	VERDURE CRUDE JULIENNE	PATATE DUCHESSA/PATATE LESSATE	VERDURE CRUDE JULIENNE
			PANE SEMI-INTEGRALE		
3ª Settimana					
Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	YOGURT BIO

Pranzo Pane e frutta fresca	CREMA DI CAROTE, PATATE E CIPOLLOTTO FRESCO CON MINISTRINA BIO	PASTA BIO E POMODORO BIO AL BASILICO	PASTA BIO ALLE VERDURE DELL'ORTO	Piatto unico GNOCCHI/POLENTA AL RAGU' DI CONIGLIO	RISO AL LIMONE NON TRATTATO
	PETTO DI POLLO PANATO CON AROMI	BASTONCINI DI PARMIGIANO	FRITTATA BIO ALLE VERDURE	POMODORI AL GRATIN	PESCE AL FORNO
	INSALATA MISTA JULIENNE	ZUCCHINE PREZZEMOLATE/FAGIOLINI PROFUMATI	VERDURE CRUDE JULIENNE	GELATO	INSALATA VERDE JULIENNE
		PANE SEMI-INTEGRALE			
4ª Settimana					
Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO	YOGURT BIO
Pranzo Pane e frutta fresca	PASTA BIO AL PESTO	PASSATO DI VERDURE BIO CON FARRO BIO	PASTA BIO ALLA PARMIGIANA	Piatto unico RAVIOLI AL POMODORO BIO E BASILICO/AL SUGO DI PISELLI	RISO AI CARCIOFI/ASPARAGI
	UOVA BIO STRAPAZZATE	Ω ARISTA PANATA/ PORCHETTATA	RICOTTA	ZUCCHINE AL GRATIN	PESCE AL FORNO
	CAROTE CRUDE JULIENNE/LESSATE	INSALATA VERDE JULIENNE	POMODORI AL BASILICO PANE SEMI-INTEGRALE		INSALATA MISTA JULIENNE
Validato dal SIAN AV2 Senigallia il 9/5/2018					
La tolleranza dei cibi proposti in mensa deve essere stata saggiata a casa dai genitori. Per una consultazione dettagliata degli ingredienti delle ricette, consultare l'allegato ricettario.					
Ω Prevista una sostituzione per menu senza carne suina					
Il menu potrebbe subire variazioni, che saranno comunicate prima della somministrazione del pasto con avviso esposto in bacheca.					
La frutta servita è prevalentemente di stagione; quando previsto un dolce semplice, questo sostituisce la porzione di frutta fresca.					
Il pasto è accompagnato da acqua di rete. Le ricette sono insaporite con piccole quantità di sale iodato. Pesci serviti: halibut congelato; gallinella, pesce molo, alici, moscardino, triglia freschi; trota salmonata locale.					
Le verdure di alcuni contorni possono essere rielaborate e presentate nel primo o secondo.					

COMUNE DI OSTRA VETERE
MENU PER SCUOLA DELL'INFANZIA – MENU AUTUNNO-INVERNO

1ª Settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO/CIOCCOLATO FONDENTE	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT BIO
Pranzo	CREMA DI PATATE E BROCCOLETTI CON PASTINA BIO	PASTA BIO AL PESTO	ZUPPA DI LEGUMI BIO CON FARRO/MINESTRINA BIO	Piatto unico RAVIOLI AL POMODORO BIO E BASILICO	RISO ALLA ZUCCA
Pane e frutta fresca	MOZZARELLA	POLLO PANATO AL FORNO	UOVA BIO AL FORNO	PATATE ARROSTO/PURE DI PATATE	PESCE AL FORNO
	INSALATA VERDE	FINOCCHI IN INSALATA	SPINACI LESSATI/BIETA AGLI AROMI		INSALATA MISTA
		PANE SEMI-INTEGRALE			

2ª Settimana

Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO/CIOCCOLATO FONDENTE	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT BIO
Pranzo	PASTA BIO AL POMODORO BIO E BASILICO	PASSATO DI VERDURE BIO CON FARRO BIO/RISO	PASTA BIO OLIO E PARMIGIANO	Piatto unico GNOCCHI/POLENTA AL RAGU DI CONIGLIO	RISO ALLO ZAFFERANO
Pane e frutta fresca	RICOTTA	UOVA BIO STRAPAZZATE	HAMBURGER DI VITELLONE	PISELLI LESSATI CON AROMI	PESCE AL FORNO
	CAROTE JULIENNE	FINOCCHI IN INSALATA	CAVOLFIORE LESSATO/CAVOLO CAPPUCCIO rosso/bianco IN INSALATA		INSALATA MISTA
	PANE SEMI-INTEGRALE				

3ª Settimana

Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO/CIOCCOLATO FONDENTE	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT BIO

Pranzo	PASTA BIO ALLE VERDURE DI STAGIONE	PASTA INTEGRALE BIO ALLA PANNA	PASSATO DI VERDURE BIO CON FARRO/MINESTRINA BIO	Piatto unico Ω TORTELLINI AL POMODORO BIO E BASILICO/ALLA CREMA DI CECI	RISO ALL'OLIO AROMATICO/AL PESTO
	Ω PROSCIUTTO COTTO O CRUDO LOCALE	TACCHINO IN PADELLA CON AROMI	CACIOTTA/BASTONCINI DI PARMIGIANO	CAROTE E RADICCHIO JULIENNE	PESCE AL FORNO
	SPINACI LESSATI/BIETA AGLI AROMI	FINOCCHI IN INSALATA	PURE DI PATATE PANE SEMINTEGRALE	DOLCE	VERDURE CRUDE
4ª Settimana					
Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO EVO/CIOCCOLATO FONDENTE	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT BIO
Pranzo	PASTA BIO BURRO E SALVIA	PASSATO DI VERDURE BIO CON FARRO/RISO BIO	PASTA BIO AL POMODORO BIO E BASILICO	Piatto unico CANNELLONI/ LASAGNE AL FORNO	RISO AL LATTE
	FRITTATINE BIO AGLI SPINACI FRESCHI	Ω ARISTA PORCHETTATA	ROBIOLA	CAROTE JULIENNE	PESCE AL FORNO
	INSALATA MISTA	FINOCCHI IN INSALATA	CAVOLFIORE LESSATO/CAVOLO CAPPUCCIO rosso/bianco IN INSALATA		INSALATA VERDE/BIETA AGLI AROMI PANE SEMI-INTEGRALE
Validato dal SIAN AV2 Senigallia il 9/5/2018					
Il menu potrebbe subire variazioni, che saranno comunicate prima della somministrazione del pasto con avviso esposto in bacheca.					
La frutta servita è prevalentemente di stagione; quando previsto un dolce semplice, questo sostituisce la porzione di frutta fresca.					
Il pasto è accompagnato da acqua di rete. Le ricette sono insaporite con piccole quantità di sale iodato. Pesci serviti: halibut congelato; gallinella, pesce molo, alici, moscardino, triglia freschi; trota salmonata locale.					
Ω Prevista una sostituzione per menu senza carne suina					
La tolleranza dei cibi proposti in mensa deve essere stata saggiata a casa dai genitori. Per una consultazione dettagliata degli ingredienti delle ricette, consultare l'allegato ricettario.					
Le verdure di alcuni contorni possono essere rielaborate e presentate nel primo o secondo.					

COMUNE DI OSTRA VETERE MENU PER SCUOLA DELL'INFANZIA – MENU PRIMAVERA-ESTATE					
1ª Settimana					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO/CIOCCOLATO FONDENTE	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT BIO
Pranzo	PASTA BIO OLIO E PARMIGIANO	PASSATO DI VERDURE BIO CON FARRO BIO/RISO	Piatto unico Ω TORTELLINI AL POMODORO BIO E BASILICO	PASTA BIO ALLE VERDURE DI STAGIONE	RISO AL PESCE
Pane e frutta fresca	Ω PROSCIUTTO COTTO/CRUDO LOCALE	ROBIOLA	FAGIOLINI PROFUMATI	UOVA BIO STRAPAZZATE	PESCE AL FORNO
	CAROTE CRUDE/LESSATE	PURE DI PATATE/PATATE LESSATE	GELATO	POMODORI IN INSALATA	VERDURE CRUDE
		PANE SEMI-INTEGRALE			
2ª Settimana					
Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO/CIOCCOLATO FONDENTE	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT BIO
Pranzo	PASTA BIO ALL'OLIO AROMATICO/AL PESTO	Piatto unico Ω INSALATA DI RISO-DI FARRO BIO / COUSCOUS MORBIDO CON VERDURE DI STAGIONE	PASTA BIO AL POMODORO BIO E BASILICO/AL PESTO	PASSATO DI VERDURE BIO CON MINISTRINA BIO	RISO AI PEPERONI
Pane e frutta fresca	HAMBURGER DI VITELLONE		MOZZARELLA	FRITTATA BIO ALLE ZUCCHINE	PESCE AL FORNO
	CAROTE JULIENNE/LESSATE	INSALATA VERDE	VERDURE CRUDE	PATATE DUCHESSA/PATATE LESSATE	VERDURE CRUDE
			PANE SEMI-INTEGRALE		
3ª Settimana					
Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO/CIOCCOLATO FONDENTE	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT BIO

Pranzo	CREMA DI CAROTE, PATATE E CIPOLLOTTO FRESCO CON MINISTRINA BIO	PASTA BIO E POMODORO BIO AL BASILICO	PASTA BIO ALLE VERDURE DELL'ORTO	Piatto unico GNOCCHI/POLENTA AL RAGU' DI CONIGLIO	RISO AL LIMONE NON TRATTATO
Pane e frutta fresca	PETTO DI POLLO PANATO CON AROMI	BASTONCINI DI PARMIGIANO	FRITTATA BIO ALLE VERDURE	POMODORI AL GRATIN	PESCE AL FORNO
	INSALATA MISTA	ZUCCHINE PREZZEMOLATE/FAGIOLINI PROFUMATI	VERDURE CRUDE		INSALATA VERDE
		PANE SEMI-INTEGRALE		GELATO	
4ª Settimana					
Spuntino	YOGURT BIO	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE/ PANE E OLIO/CIOCCOLATO FONDENTE	FRUTTA DI STAGIONE	YOGURT BIO
Pranzo	PASTA BIO AL PESTO	PASSATO DI VERDURE BIO CON FARRO BIO	PASTA BIO ALLA PARMIGIANA	Piatto unico RAVIOLI AL POMODORO BIO E BASILICO/ AL SUGO DI PISELLI	RISO AI CARCIOFI/ASPARAGI
Pane e frutta fresca	UOVA BIO STRAPAZZATE	Ω ARISTA PANATA/ PORCHETTATA	RICOTTA	ZUCCHINE AL GRATIN	PESCE AL FORNO
	CAROTE CRUDE/LESSATE	INSALATA VERDE	POMODORI AL BASILICO		INSALATA MISTA
			PANE SEMI-INTEGRALE		
Validato dal SIAN AV2 Senigallia il 9/5/2018					
Il menu potrebbe subire variazioni, che saranno comunicate prima della somministrazione del pasto con avviso.					
La frutta servita è prevalentemente di stagione; quando previsto un dolce semplice, questo sostituisce la porzione di frutta fresca.					
Il pasto è accompagnato da acqua di rete. Le ricette sono insaporite con piccole quantità di sale iodato. Pesci serviti: halibut congelato; gallinella, pesce molo, alici, moscardino, triglia freschi; trota salmonata locale.					
Ω Prevista una sostituzione per menu senza carne suina					
La tolleranza dei cibi proposti in mensa deve essere stata saggiata a casa dai genitori. Per una consultazione dettagliata degli ingredienti delle ricette, consultare l'allegato ricettario.					
Le verdure di alcuni contorni possono essere rielaborate e presentate nel primo o secondo.					

Comune di Ostra Vetere – menu senza carne suina asilo nido e scuole	
Menu senza carne suina autunno-inverno	Menu senza carne suina primavera-estate
<p>I piatti di suino e derivati, o contenenti carni suine e derivati, saranno sostituiti con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ricotta, - tonno sott'olio sgocciolato(dai tre anni), - arrostitino di tacchino, - carni bianche o di vitellone, - pesce, - uova, - legumi - pasta all'uovo ripiena senza carne suina 	<p>I piatti di suino e derivati, o contenenti carni suine e derivati, saranno sostituiti con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ricotta, tonno sott'olio sgocciolato (dai tre anni) arrostitino di tacchino, carni bianche o di vitellone, pesce, uova, legumi, pasta all'uovo ripiena senza carne suina
<p>I piatti del menu autunno-inverno che vengono sostituiti sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prosciutto crudo o cotto locale - tortellini - arista di suino 	<p>I piatti del menu primavera-estate che vengono sostituiti sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> Insalata di riso (confezionata senza prosciutto cotto) tortellini prosciutto cotto o crudo locale arista di suino
<p>Il ragù di carne per le lasagne è confezionato con carne non suina.</p>	