Menù Autunno Inverno 2026-2027
Comune di Fabriano

VALIDATO DA U.O.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1°SETT	MINESTRA/FARRO IN BRODO VEGETALE* SPEZZATINO DI TACCHINO CON PATATE*/ TACCHINO AL FORNO VERDURA COTTA*/PISELLI* AL PORRO PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MENÙ PIATTO UNICO TRANCIO DI PIZZA BIANCA E ROSSA* PROSCIUTTO COTTO VERDURA COTTA/CRUDA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO AL RAGÙ DI MARE ASIAGO / CACIOTTA VERDURA COTTA/CRUDA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA ALL'ORTOLANA*/ RAGÙ DI LENTICCHIE ROTOLO DI FRITTATA/ UOVA STRAPAZZATE VERDURA COTTA*/CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA CON EVO E PARMIGIANO REGGIANO POLPETTE/SFORMATINO DI PESCE FRESCO DELL'ADRIATICO (ALTERNATIVA POLPETTE/SFORMATINO DI PESCE*) VERDURA COTTA/CRUDA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
2°SETT	RISOTTO ALLO ZAFFERANO STRACCETTI DI VITELLONE IN PIZZAIOLA / SPEZZATINO DI MANZO VERDURA COTTA*/CRUDA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO EVO E PARMIGIANO REGGIANO POLPETTE/SFORMATINO DI LEGUMI VERDURA COTTA/CRUDA PANE COMUNE DOLCE	PASSATO DI VERDURE* E LEGUMI CON PASTINA BOCCONCINI DI POLLO PANATO/ SOVRA COSCE DI POLLO AL FORNO VERDURA COTTA*/CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA DI STAGIONE	PASTA SEMI INTEGRALE AL SUGO AROMATICO ALICI DELL'ADRIATICO AL FORNO (ALTERNATIVA PESCE* AL FORNO) VERDURA COTTA/CRUDA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA AL SUGO VEGETALE* MOZZARELLA/RICOTTA VERDURA COTTA/CRUDA BRUSCHETTA INTEGRALE CON OLIO EVO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
3°SETT	PASTA AL POMODORO PESCE FRESCO AL FORNO (ALTERNATIVA PESCE* AL FORNO) VERDURA COTTA/CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA CON LEGUMI / MINESTRONE DI VERDURE*, CEREALI E LEGUMI TACCHINO AGLI AROMI / AGRUMI VERDURA COTTA*/CRUDA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA SEMI INTEGRALE IN SALSA AURORA FRITTATA/UOVA STRAPAZZATE VERDURA COTTA/CRUDA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA ALL'ORTOLANA* STRACCHINO VERDURA COTTA*/CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO AL POMODORO ARISTA DI MAIALE AL FORNO VERDURA COTTA/CRUDA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
4°SETT	PASTA SEMI INTEGRALE AL FUMÈ ROBIOLA VERDURA COTTA*/CRUDA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO ALLA ZUCCA POLPETTE / BURGER DI PESCE FRESCO DELL'ADRIATICO (ALTERNATIVA POLPETTE/BURGER DI PESCE*) VERDURA COTTA/CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MENÙ PIATTO UNICO LASAGNE /GARGANELLI AL RAGÙ DI CARNE VERDURA COTTA/CRUDA BRUSCHETTA CON OLIO EVO FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PASTA CON OLIO EVO E PARMIGIANO HUMMUS DI CECI/ FAGIOLI ALL'UCCELLETTO VERDURA COTTA*/CRUDA PANE COMUNE DOLCE	MINESTRA IN BRODO VEGETALE*/ MINESTRONE DI VERDURE* CEREALI E LEGUMI SOVRACOSCE DI POLLO AL FORNO VERDURA COTTA/CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
5°SETT	PASTA CON OLIO EVO E PARMIGIANO LENTICCHIE AL POMODORO VERDURA COTTA/CRUDA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE/ YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA SEMI INTEGRALE AL SUGO AROMATICO MOZZARELLA VERDURA COTTA*/CRUDA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	MINESTRA IN BRODO VEGETALE */ PASSATO DI VERDURE* CON PASTINA PESCE FRESCO AL FORNO (ALTERNATIVA PESCE* AL FORNO) PATATE*LESSE PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	RISOTTO CON PISELLI*/LENTICCHIE BURGER DI TACCHINO VERDURA COTTA/CRUDA PANE COMUNE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	PINCINELLE AL POMODORO FRITTATA AROMATIZZATA VERDURA COTTA*/CRUDA PANE INTEGRALE FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

PRODOTTI BIO
- PASTA, RISO, ORZO, FARRO
- LEGUMI (CECI,LENTICCHIE ,FAGIOLI,PISELLI)
-VERDURE E FRUTTA DI STAGIONE
- CARNE (BOVINO,TACCHINO,POLLO, SUINO)
- PROSCIUTTO COTTO
-UOVA
- LATTE, YOGURT,RICOTTA,MOZZARELLA STRACCHINO, ROBIOLA E CACIOTTA
- PANE COMUNE, PANE INTEGRALE E FARINE
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PRODOTTI LOCALI
- PINCINELLE FRESCHE

PRODOTTI DOP
(DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA):
- PARMIGIANO REGGIANO DOP-BIO
- GRANA PADANO DOP-BIO
- ASIAGO DOP-BIO

PRODOTTI IGP
(INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA)
- SPECK ALTO ADIGE IGP

PESCE
ZONA FAO 27 (ATLANTICO NORD-ORIENTALE)
ZONA FAO 37 (MEDITERRANEO E MAR NERO)
PESCE MSC (PESCA CETIFICATA E SOSTENIBILE)

*PPRODOTTO SURGELATO. OGNI GIORNO È DISPONIBILE PARMIGIANO REGGIANO DA METTERE SUL PRIMO PIATTO. LE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE(FRESCHE/SURGELATE/CONGELATE/DA AGRICOLTURA BIOLOGICA/LOCALI), SONO DEFINITE NEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO E LORO EVENTUALI INTEGRAZIONI SONO RIPORTATE NELLA SPECIFICA RICETTA CONTENUTA NEL RICETTARIO DIPONIBILE PRESSO IL LUOGO DI PRODUZIONE. PER INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI CONTENUTI NELLE PREPARAZIONI, CONSULTARE IL RICETTARIO DISPOPONIBILE PRESSO LE CUCINE.