



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



Al Dirigente/Responsabile Comunale del Servizio di  
Ristorazione Scolastica  
MONTEPRANDONE (AP)

p.c. Dott.ssa **Barbara Zambuchini**  
p.c. Dott.ssa **Giulia Stracci**

Rif. prot. n. 0022580 del 22/03/2017

OGGETTO: Valutazione tabelle dietetiche Ristorazione Scolastica per progetto Pappa Fish Campagna Educativa Alimentare Regione Marche anno 2017- Comune di Montepandone.

Si trasmette il menù valutato e validato sulla base della richiesta pervenuta.

**Si prega di esporre una copia consultabile della tabella dietetica in oggetto**, per maggior trasparenza e completezza dell'informazione, sul sito web dell'Amministrazione Comunale e/o dell'ISC e di fornirne una copia ai genitori e alla Commissione mensa.

Si chiede pertanto di inviare una copia dello stesso agli operatori dei Centri Cottura.

Si allega alla presente:

-menù primavera-estate di 4 settimane;

-menù autunno-inverno di 4 settimane;

Cordiali Saluti

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
(Dr. Vincenzo Calvaresi)

Responsabile del procedimento: Dr.ssa Romina Fani  
Dirigente Biologo U.O.C. SIAN  
Tel. 0735. 793662  
E-mail: romina.fani@sanita.marche.it



## Menù Primavera - Estate Scuola dell'Infanzia, primaria e secondaria di I grado del Comune di Monteprandone "Pappa Fish"

	I settimana	Ingredienti	Il settimana	Ingredienti
<b>Lunedì</b>	Pasta pomodoro e basilico Tacchino impanato Carote julienne Pane Frutta di stagione		Pasta al pomodoro Frittata con verdure dell'orto Insalata mista Pane Frutta di stagione	
<b>Martedì</b>	Minestrone di verdure e legumi Formaggio fresco Bietoline Pane Frutta di stagione		Pasta con feta e piselli Cosce di pollo Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	
<b>Mercoledì</b>	Riso con verdure Polpette di miglio Piselli al vapore Pane Frutta di stagione		Pasta al pomodoro e Pesce* Pesce locale fresco* (cefalo, alici, Moscardini e totani, ecc) Bietoline Pane Frutta di stagione	
<b>Giovedì</b>	Pasta con pesce* Pesce locale fresco* (cefalo, alici, Moscardini e totani, ecc) Insalata verde Pane Frutta di stagione		Minestra con legumi Ricotta noci e pinoli Spinaci Pane Frutta di stagione	
<b>Venerdì</b>	Gnocchi di patate con sugo rosso Frittata con verdure dell'orto Insalata di pomodori Pane Frutta di stagione		Risotto con ragù di pesce* Pesce locale fresco* (cefalo, alici, Moscardini e totani, ecc) Polpette di pesce al forno Carote julienne Pane Frutta di stagione	

\*menù prevede durante le somministrazioni del progetto Pappa Fish, l'inserimento del pesce fresco refrigerato massivo e/o azzurro locale "ZONA FAO 37.2.1 Mar Adriatico/Mar Mediterraneo". causa maltempo può essere sostituito con pesce di acqua dolce (trota iridea "salmonata o trota fario).  
**Progetto Campagna Educativa Alimentare nelle scuole PAPPÀ FISH R. Marche - Pratica n.04/COM/16. COMUNE DI MOTEPRANDONE**

## Menù Primavera - Estate Scuola dell'Infanzia, primaria e secondaria di I grado del Comune di Monteprandone "Pappa Fish" "Pappa Fish"

	III settimana	Ingredienti	IV settimana	Ingredienti
<b>Lunedì</b>	<p>Minestra con verdure e pastina Bocconcini di pollo al limone Carote julienne Pane Frutta di stagione</p>		<p>Pasta integrale con pomodoro e basilico Formaggio fresco Frecantò Pane Frutta di stagione</p>	
<b>Martedì</b>	<p>Riso al pomodoro Frittata con zucchine e parmigiano Insalata verde Pane Frutta di stagione</p>		<p>Lasagna con zucchine e funghi Crostini con crema di ceci e con crema di caprino e pere Verdura in pinzimonio Pane Frutta di stagione</p>	
<b>Mercoledì</b>	<p>Pasta crema di zucchine e ceci Caprese Pane Frutta di stagione</p>		<p>Pasta al pesce* Pesce locale fresco* (cefalo, alici, Moscardini e totani, ecc) Fagiolini Pane Frutta di stagione</p>	
<b>Giovedì</b>	<p>Pasta al ragù di pesce* Pesce locale fresco* (cefalo, alici, Moscardini e totani, ecc) Bietoline Pane Frutta di stagione</p>		<p>Pasta di farro con crema di zucchine Arrosto di tacchino con mele Carote julienne Pane Frutta di stagione</p>	
<b>Venerdì</b>	<p>Agnolotti/tortellini di magro Polpette di quinoa e lenticchie Insalata verde Pane Frutta di stagione</p>		<p>Pasta Senatore Cappelli al pom. e pesce* Pesce locale fresco* (cefalo, alici, Moscardini e totani, ecc) Insalata di pomodori Pane Macedonia di frutta</p>	

\*menù prevede durante le somministrazioni del progetto Pappa Fish, l'inserimento del pesce fresco refrigerato massivo e/o azzurro locale "ZONA FAO 37.2.1 Mar Adriatico/Mar Mediterraneo", causa maltempo può essere sostituito con pesce di acqua dolce trota iridea "salmonata o trota fario.

**Progetto Campagna Educativa Alimentare nelle scuole PAPPÀ FISH R. Marche - Pratica n.04/COM/16. COMUNE DI MONTEPRANDONE.**

- in virtù del progetto "Pappa fish" "MANGIA BENE, CRESCI SANO COME UN PESCE" R. Marche" – Campagna Educativa Alimentare nelle scuole – il pesce somministrato sarà il pesce fresco massivo e/o azzurro proveniente dai mercati ittici marchigiani, zona FAO 37.2.1 Mar Adriatico/Mar Mediterraneo", causa maltempo può essere sostituito con pesce di acqua dolce trota iridea "salmonata o trota fario".

**Es. di specie utilizzate durante le somministrazioni:**

**Pesce bianco:** (molo o merlano, melù, mazzolina, cefalo, triglia, ecc.);

**Pesce azzurro:** (alice, sgombro, sardina, lanzardo, suro ecc.);

**Molluschi e cefalopodi** (vongola e cozze, moscardini e totani);

**crostacei** (panocchia)

**Specie d'acqua dolce**, quali trota iridea "varietà salmonata" e trota fario.

Il prodotto sarà fornito fresco refrigerato sfilettato "zero spine" o preparato es. macinato, polpette o hamburger di solo pesce.

**E' prevista la somministrazione del prodotto ittico fresco locale refrigerato la 1° e 3° settimana del menù (primavera estate) una volta (il giovedì), mentre la 3° e 4° settimana due volte (il mercoledì e venerdì) fino a termine del progetto**

**A seguire calendario pappa fish**

Ascoli Piceno 20/03/2016

IN FEDE

BIOLOGA Dott.ssa Barbara Zambuchini  
Sede legale: F.ne Lisciano n.62 63100 Ascoli Piceno (AP)  
C.F. ZMB88R74P44A462G - P.Iva 02109380440



BIOLOGA NUTRIZIONISTA Dott.ssa Barbara Zambuchini  
Iscritta albo biologo N° AA\_071165 – cell 393.5659969

Sede legale: F.ne Lisciano n.62 63100 – Ascoli Piceno (AP)

C.F. ZMB88R74P44A462G - P.IVA 02109380440

Barbara.zambuchini@pec.it – [Barbarazambuchini@hotmail.com](mailto:Barbarazambuchini@hotmail.com)