



**Ascoli Piceno  
San Benedetto del Tronto  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**

Regione Marche	
Azienda Sanitaria Unica Regionale	
ADD: Registro ASUR AREA VASTA 5 - ASCC	
0018393	04/03/2016
ASURAV5	SBSIAN   P

Al Dirigente/Responsabile Comunale del Servizio di  
Ristorazione Scolastica

COMUNE DI MONTEPRANDONE  
p.c. Dott.ssa **Barbara Zambuchini**

Rif. prot. n.2249 del 01.02.2016

OGGETTO: Valutazione tabelle dietetiche Ristorazione Scolastica per progetto Pappa Fish Campaign Educativa Alimentare Regione Marche anno 2016-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 maggiore trasparenza e completezza dell'informazione, sul sito web dell'Amministrazione Comunale e dell'ISC e di fornirne una copia ai genitori e alla Commissione mensa se presente.

Si chiede pertanto di inviare una copia dello stesso agli operatori del Centro 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)

*Vincenzo Calvaresi*

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

*RS*

Comune di Montepandone Prot. n. 5425 del 04-03-2016 arrivo

**Menù autunno-inverno scuola dell'infanzia, primaria a.s. 2015-2016 Comune di Montepreandone**

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Minestrone con passato di verdure e legumi Bocconcini di pollo Bietoline Pane Frutta di stagione	Pasta al Forno Crostini misti con verdure Verdure in pinzimonio <b>No Pane</b> Frutta di stagione	Pasta con piselli Mozzarella o parmigiano o ricotta o stracchino Carote alla julienne Pane Frutta di stagione	Risotto olio e parmigiano Arista Carote alla julienne Pane Frutta di stagione
<b>Martedì</b>	Gnocchi di patate al pomodoro Ricotta con noci e pinoli Carote alla julienne Pane Frutta di stagione/Macedonia	Pasta e fagioli Tocchetti di parmigiano Pisellini e carote Pane Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano Straccetti di vitello Spinaci Pane Frutta di stagione	Minestra con passato di legumi e crostini Frittata Bietoline Pane Frutta di stagione
<b>Mercoledì</b>	Risotto olio e parmigiano Frittata con verdure di stagione Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta al pesce* Pesce/Polpette di pesce* Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Frittata con verdure dell'orto Insalata verde Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e pesce* Pesce/Preparato di pesce* spinaci Pane Frutta di stagione
<b>Giovedì</b>	Tagliatelle con palline di carne magra Prosciutto crudo o bresaola Pane Frutta di stagione	Minestrone di verdure con pastina Fetina di vitello impanata al forno Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta con la zucca Polpette di manzo Finocchi Pane Frutta di stagione	Pasta con prosciutto cotto e piselli Robiola o stracchino Insalata verde Pane Frutta di stagione
<b>Venerdì</b>	Pasta al ragu di pesce* Sogliola alla mugnaia/pesce o preparato di pesce* Spinaci Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro al pesce* Pesce/Polpette di pesce* Bietoline Pane Frutta di stagione	Pasta con ragu di pesce* Merluzzo gratinato al forno/pesce o preparato di pesce* Bietoline Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro al pesce* Polpette di pesce/pesce* Patate Pane Frutta di stagione

una volta alla settimana è possibile sostituire la frutta con un dolce tipo ciambelline o torta di mele o crostata con marmellata.

\* menù prevede durante le somministrazioni del progetto Pappa Fish, l'inserimento del pesce fresco refrigerato massivo e/o azzurro locale "ZONA FAO 37.2 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 PAPP A FISH R. Marche - Pratica n.03/COM/5. COMUNE DI MONTEPREANDONE**





- 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 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, sùro 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° settimana del menù (autunno inverno/primavera estate) una volta (il venerdì), la 2° settimana due volte (il mercoledì e venerdì), la 3° settimana una volta (il venerdì), la 4° settimana due volte (il mercoledì e venerdì).

Ascoli Piceno 29/01/2016

IN FEDE

BILOGA Dott.ssa Barbara Zambuchini  
Sede legale: F.ne Lisciano n.62 63100 Ascoli Piceno (AP)  
C.F. ZMBBBR74P44A462G - P.Iva 02109380440

