



COMUNE DI PESARO



COMUNE DI URBINO



COMUNE DI FANO



COMUNE DI COLLI AL METAURO



COMUNE DI GABICCE MARE



COMUNE DI GRADARA



COMUNE DI VALLEFOGLIA



COMUNE DI TAVULLIA



COMUNE DI MONDOLFO



COMUNE DI SANT'ANGELO IN VADO



COMUNE DI CARPEGNA



COMUNE DI BORGHO PACE



COMUNE DI PIANDIMELETO



COMUNE DI MONTELABBATE



COMUNE DI CARTOCETO



COMUNE DI PIOBBICO



COMUNE DI SAN COSTANZO



COMUNE DI MONDAVIO



COMUNE DI FOSSOMBRONE



COMUNE DI SANT'IPPOLITO



COMUNE DI SAN LORENZO IN CAMPO



COMUNE DI PERGOLA



A SCUOLA DI...MENU: RISTORAZIONE SCOLASTICA E DINTORNI (4° edizione)

Un menu speciale come segno di coesione e di riduzione dell'impatto ambientale in AST Pesaro Urbino nell'ambito della Green Food Week.

Giovedì 16 febbraio 2023

(garantite le eventuali diete speciali):

Primo piatto a base di cereali con sugo di verdure di stagione

Secondo piatto a base di legumi

Verdura fresca di stagione

Trionfo di frutta di stagione o Dolce della cuoca/o



COMUNE DI FERMIGNANO



COMUNE DI MONTEFELCINO



COMUNE DI MERCATINO CONCA

Questa iniziativa è abbinata ad un lungo lavoro congiunto del Tavolo tecnico di lavoro in ambito di diete speciali e ristorazione scolastica in AST Pesaro Urbino, composto da rappresentanti del mondo sanitario, scolastico e di ambiti territoriali.

È inserita nella prosecuzione dei momenti formativi sui temi della corretta alimentazione e della nuova procedura per la richiesta diete speciali in AV1 già svolti in precedenza con insegnanti, operatori di mensa, pediatri, personale sanitario, personale comunale e ora prevede un fattivo coinvolgimento anche delle famiglie. Dal 2022 lo sguardo si amplia alla riduzione dell'impatto ambientale anche grazie alla iniziativa di Foodinsider che promuove la Green Food week.

Dal 2020 in AV1, e ora in AST Pesaro Urbino, questa iniziativa, che mira ad invitare simbolicamente ad una grande unica tavolata grandi e piccini di un ampio territorio, ha avuto ottimi riscontri e si sta ampliando anche a livello regionale. Ci auguriamo che diventi un appuntamento fisso per mantenere una luce sull'importante ruolo educativo svolto dalla ristorazione scolastica anche in ottica del Piano Regionale della Prevenzione 2020-25.

Si ringraziano per la collaborazione le Ditte di Ristorazione scolastica e le Cooperative appaltatrici: Gradara, Vallefoglia, Pesaro, Fano, Mondolfo, Sant'Angelo in Vado, Borgo Pace, Piobbico, S.Ippolito, Fossombrone, S. Lorenzoin Campo



Si ringraziano per la collaborazione il personale di cucina e di mensa dei Comuni aderenti e tutti coloro che hanno contribuito al buon esito dell'iniziativa



menu

Interpretazione del
Comune di
GABICCE MARE

Orzotto zucca gialla
e broccoletti
Sformato di lenticchie,
patate, bietole
Insalata mista (finocchi,
carote, cavolo cappuccio)
Torta con miglio
e scorze d'arancia



Si ringraziano per la collaborazione le
Ditte di Ristorazione scolastica e le
Cooperative appaltatrici a: Gradara,
Vallefoglia, Pesaro, Fano, Mondolfo,
Sant'Angelo in Vado, Borgo Pace,
Piobbico, S.Ippolito, Fossombrone,
S. Lorenzoin Campo



Si ringraziano per la collaborazione il
personale di cucina e di mensa dei
Comuni aderenti e tutti coloro che
hanno contribuito al buon esito
dell'iniziativa