



A SCUOLA DI...MENU': RISTORAZIONE SCOLASTICA E DINTORNI (5° edizione)

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

Martedì 6 febbraio 2024

(garantite le eventuali diete speciali):

Primo piatto a base di cereali e legumi
Secondo piatto a base di verdura e/o
Verdura fresca di stagione colorata
Trionfo di frutta di stagione o Dolce della cuoca/o

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 a: Gradara, Vallefoglia, Pesaro, Fano, Mondolfo, Sant'Angelo in Vado, Borgo Pace, Piobbico



GEMOS
La ristorazione che piace.

Dussmann



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:
SANT'ANGELO IN VADO

Tagliatelle al ragù di "coriandoli" - (Lenticchie)

Tortino di verdure colorato

Insalata "Arlecchino"

Torta alle pere

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



Dussmann



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



A SCUOLA DI...MENU': RISTORAZIONE SCOLASTICA E DINTORNI (5° edizione)

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

Martedì 6 febbraio 2024

(garantite le eventuali diete speciali):

Primo piatto a base di cereali e legumi

Secondo piatto a base di verdura e/o

Verdura fresca di stagione colorata

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 a: Gradara,
Vallefoglia, Pesaro, Fano, Mondolfo,
Sant'Angelo in Vado, Borgo Pace,
Piobbico*



GEMOS
La ristorazione che piace.

Dussmann



Arcobaleno Società Cooperativa Sociale



*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:
SANT'ANGELO IN VADO

Tagliatelle al ragù di "coriandoli" - (Lenticchie)

Tortino di verdure colorato

Insalata "Arlecchino"

Torta alle pere

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



Dussmann



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



COMUNE DI
PERGOLA

A SCUOLA DI...MENU': RISTORAZIONE SCOLASTICA E DINTORNI (5° edizione)

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

Martedì 6 febbraio 2024

(garantite le eventuali diete speciali):

Primo piatto a base di cereali e legumi

Secondo piatto a base di verdura e/o

Verdura fresca di stagione colorata

Trionfo di frutta di stagione o Dolce della cuoca/o



COMUNE DI
FERMO



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 a: Gradara, Vallefoglia, Pesaro, Fano, Mondolfo, Sant'Angelo in Vado, Borgo Pace, Piobbico



GEMOS

La ristorazione che piace.



Arcobaleno Società Cooperativa Sociale

Dussmann



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:
SANT'ANGELO IN VADO

Tagliatelle al ragù di "coriandoli"- (Lenticchie)

Tortino di verdure colorato

Insalata "Arlecchino"

Torta alle pere

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



Dussmann



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



COMUNE DI
PERGOLA

A SCUOLA DI...MENU': RISTORAZIONE SCOLASTICA E DINTORNI (5° edizione)

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

Martedì 6 febbraio 2024

(garantite le eventuali diete speciali):

Primo piatto a base di cereali e legumi

Secondo piatto a base di verdura e/o

Verdura fresca di stagione colorata

Trionfo di frutta di stagione o Dolce della cuoca/o



COMUNE DI
FERMO



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 a: Gradara, Vallefoglia, Pesaro, Fano, Mondolfo, Sant'Angelo in Vado, Borgo Pace, Piobbico



GEMOS

La ristorazione che piace.



Arcobaleno Società Cooperativa Sociale

Dussmann



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:
SANT'ANGELO IN VADO

Tagliatelle al ragù di "coriandoli" - (Lenticchie)

Tortino di verdure colorato

Insalata "Arlecchino"

Torta alle pere

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



Dussmann



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



A SCUOLA DI...MENU': RISTORAZIONE SCOLASTICA E DINTORNI (5° edizione)

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

Martedì 6 febbraio 2024

(garantite le eventuali diete speciali):

Primo piatto a base di cereali e legumi

Secondo piatto a base di verdura e/o

Verdura fresca di stagione colorata

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 a: Gradara, Vallefoglia, Pesaro, Fano, Mondolfo, Sant'Angelo in Vado, Borgo Pace, Piobbico



GEMOS
La ristorazione che piace.

Dussmann



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:
SANT'ANGELO IN VADO

Tagliatelle al ragù di "coriandoli" - (Lenticchie)

Tortino di verdure colorato

Insalata "Arlecchino"

Torta alle pere

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



Dussmann



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