

# Menu NO CARNE - Infanzia Comune di Pavullo e Serramazzoni

AUTUNNO - INVERNO - ANNO SCOLASTICO 2024-2025

in vigore dal 14/10/2024 al 11/04/2025

GIORNI E SETTIMANE			PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	MERENDA FT	MERENDA PT	
LUN	1° SETTIMANA	14/10/2024 - 18/10/2024	Crema di patate e carote con pasta	Frittata tricolore	Verdura fresca	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	
MAR		18/11/2024 - 22/11/2024	Riso alla zucca	Grana e mozzarella	Verdura fresca	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
MER		23/12/2024 - 27/12/2024	Pasta all'ortolana	Filetto di pesce al forno	Purè di patate	Biscotti e latte	Biscotti	
GIO		27/01/2025 - 31/01/2025	Pasta al pesto verde	Polpette vegetali	Piselli in umido	Cracker	Cracker	
VEN		03/03/2025 - 07/03/2025 07/04/2025 - 11/04/2025	Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato al forno	Verdura fresca	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
LUN	2° SETTIMANA	21/10/2024 - 25/10/2024 25/11/2024 - 29/11/2024 30/12/2024 - 03/01/2025 03/02/2025 - 07/02/2025 10/03/2025 - 14/03/2025	ANTIPASTO: Verdura cruda di stagione + + Pasta di semola al sugo di pomodoro e piselli + FORMAGGIO			Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	
MAR			Pasta d'inverno	Filetto di pesce al forno	Piselli brasati	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
MER			Passato di verdure e legumi con orzo	Torta salata di spinaci	Verdura fresca	Torta casalinga	Plum-cake	
GIO			Pasta arancione delicata	Burger con quinoa	Verdura fresca	Focaccia da forno	Cracker	
VEN			Risotto alla parmigiana	Cotoletta di pesce al forno	Broccoli al vapore	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
LUN	3° SETTIMANA	28/10/2024 - 01/11/2024 02/12/2024 - 06/12/2024 06/01/2025 - 10/01/2025 10/02/2025 - 14/02/2025 17/03/2025 - 21/03/2025	Pasta alla mediterranea	Formaggio fresco o stagionato	Carote al vapore	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	
MAR			Pasta al profumo di salvia	Crocchette ceci e zucca	Verdura fresca	Stregchette	Stregchette	
MER			Pasta al pomodoro rustico	Filetto di pesce al forno	Fagiolini lessati	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
GIO			Passato di verdure e legumi con pasta + PIATTO UNICO: PIZZA MARGHERITA				Torta casalinga	Plum-cake
VEN			Risotto con piselli	Burger di pesce	Verdura lessata	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
LUN	4° SETTIMANA	04/11/2024 - 08/11/2024 09/12/2024 - 13/12/2024 13/01/2025 - 17/01/2025 17/02/2025 - 21/02/2025 24/03/2025 - 28/03/2025	Pasta al pomodoro e ricotta	Tortino di zucca dorato al forno	Verdura fresca	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	
MAR			Crema di fagioli con pasta	Formaggio fresco o stagionato	Cavolfiori lessati	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
MER			Pasta all'olio evo	Medaglioni vegetariani cannellini e verza	Verdura lessata	Biscotti e latte	Biscotti	
GIO			ANTIPASTO: Insalata mista + PIATTO UNICO: Lasagne al forno con pomodoro e formaggio				Cracker	Cracker
VEN			Risotto rosa	Cotoletta di pesce al forno	Fagiolini lessati	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
LUN	5° SETTIMANA	11/11/2024 - 15/11/2024 16/12/2024 - 20/12/2024 20/01/2025 - 24/01/2025 24/02/2025 - 28/02/2025 31/03/2025 - 04/04/2025	Pasta alla mediterranea	Torta salata di spinaci	Fagiolini lessati	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta	
MAR			Passato di verdure e legumi con farro	Filetto di pesce al forno	Verdura fresca	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
MER			Risotto con piselli	Portafogli di formaggio	Carote lessate	Stregchette	Stregchette	
GIO			Pasta d'inverno	Pesce in crosta dorata	Verdura lessata	Frutta di stagione	Frutta di stagione	
VEN			Pasta al pomodoro	Polpette verdure e legumi al forno	Verdura fresca	Torta casalinga	Plum-cake	

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.





## RICETTE UTILIZZATE NEL MENU AI 2024-2025

**PASTA ALL'ORTOLANA:** pasta, olio e.v.o, pomodoro, zucchine, carote, cipolla, sale

**PASTA AL PESTO VERDE:** pasta, spinaci, ricotta, latte, farina, olio e.v.o, sale

**PASTA D'INVERNO:** pasta, broccoli, cipolla, latte, farina, sale, olio e.v.o

**PASTA ARANCIONE DELICATA:** pasta, ricotta, zucca, cipolla, latte, farina, olio e.v.o, sale

**PASTA ALLA MEDITERRANEA:** pasta, pomodoro, cipolla, basilico, olio e.v.o, sale

**RISOTTO ROSA:** riso, barbabietola rossa, misto per soffritto, farina, latte, acqua, olio e.v.o, sale

**FRITTATA TRICOLORE:** uovo, ricotta, carote, spinaci, formaggio, farina, latte, olio e.v.o, sale

**TORTA SALATA DI SPINACI:** uovo, spinaci, formaggio, mozzarella, latte, pancarrè

**BURGER CON QUINOA:** caulipower, patate, uovo, form., pane gratt., olio e.v.o, sale

## RICHIESTA DIETE SANITARIE

**Dieta Sanitaria :** esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un'alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.).

**Pasto alternativo per diete etiche o religiose,** prevede diverse tipologie di menu:

- Menu privo di carne suina e suoi derivati.
- Menu con esclusione di ogni tipo di carne e derivati, prediligendo preparazioni con proteine contenute in uova, formaggi, pesce e legumi.
- Menu privo di ogni tipo di carne e pesce, prediligendo preparazioni con proteine contenute in uova, formaggi e legumi.
- Menu privo di ogni tipo di proteine animali, prediligendo preparazioni con proteine contenute nei legumi.



Servizio gestito per conto dell'Amministrazione Comunale da CIRFOOD s.c. (Cooperativa Italiana di Ristorazione)  
Sede di Modena – Via Elsa Morante, 71 Tel 059 317611 Fax 059 452058

Centro di produzione pasti "CP PINONE", «C.S. BUDRIA» e il «CP.TONINI»; qualsiasi informazioni di carattere nutrizionale (menù, derrate e informazioni in generale ), il servizio dietetico di CIRFOOD dietista Vezzali Sara è disponibile alla email: [sara.vezzali@cirfood.com](mailto:sara.vezzali@cirfood.com)

È possibile visionare il menu in vigore sul sito del Comune di Pavullo nel Frignano

CONTATTI: COMUNE DI PAVULLO NEL FRIGNANO - SERVIZIO SCUOLA

Via Giardini, 20 - 41026 Pavullo n/F (Mo)

Tel. 0536/29912-29928-29996; Fax 0536/29972