

Menu NO CARNE - Nido 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 | |
|--------------------|--------------|--|--|---|--------------------|--------------------|-----------------|
| LUN | 1° SETTIMANA | 14/10/2024 - 18/10/2024 18/11/2024 - 22/11/2024 23/12/2024 - 27/12/2024 27/01/2025 - 31/01/2025 03/03/2025 - 07/03/2025 07/04/2025 - 11/04/2025 | Crema di patate e carote con pasta | Frittata tricolore | Verdura fresca | Yogurt alla frutta | |
| MAR | | | Riso alla zucca | Grana e mozzarella | Verdura fresca | Frutta di stagione | |
| MER | | | Pasta all'ortolana | Filetto di pesce al forno | Purè di patate | Biscotti e latte | |
| GIO | | | Pasta al pesto verde | Polpette vegetali | Piselli in umido | Cracker | |
| VEN | | | Pasta al pomodoro | Filetto di pesce gratinato al forno | Verdura fresca | 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 | |
| MAR | | | Pasta d'inverno | Filetto di pesce al forno | Piselli brasati | Frutta di stagione | |
| MER | | | Passato di verdure e legumi con orzo | Torta salata di spinaci | Verdura fresca | Torta casalinga | |
| GIO | | | Pasta arancione delicata | Burger con quinoa | Verdura fresca | Focaccia da forno | |
| VEN | | | Risotto alla parmigiana | Cotoletta di pesce al forno | Broccoli al vapore | 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 | |
| MAR | | | Pasta al profumo di salvia | Crocchette ceci e zucca | Verdura fresca | Stregchette | |
| MER | | | Pasta al pomodoro rustico | Filetto di pesce al forno | Fagiolini lessati | Frutta di stagione | |
| GIO | | | Passato di verdure e legumi con pasta + PIATTO UNICO: PIZZA MARGHERITA | | | | Torta casalinga |
| VEN | | | Risotto con piselli | Burger di pesce | Verdura lessata | 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 | |
| MAR | | | Crema di fagioli con pasta | Formaggio fresco o stagionato | Cavolfiori lessati | Frutta di stagione | |
| MER | | | Pasta all'olio evo | Medaglioni vegetariani cannellini e verza | Verdura lessata | Biscotti e latte | |
| GIO | | | ANTIPASTO: Insalata mista + PIATTO UNICO: Lasagne al forno con pomodoro e formaggio | | | | Cracker |
| VEN | | | Risotto rosa | Cotoletta di pesce al forno | Fagiolini lessati | 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 | |
| MAR | | | Passato di verdure e legumi con farro | Filetto di pesce al forno | Verdura fresca | Frutta di stagione | |
| MER | | | Risotto con piselli | Portafogli di formaggio | Carote lessate | Stregchette | |
| GIO | | | Pasta d'inverno | Pesce in crosta dorata | Verdura lessata | Frutta di stagione | |
| VEN | | | Pasta al pomodoro | Polpette verdure e legumi al forno | Verdura fresca | Torta casalinga | |

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

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