

Menu Scuole Primarie del Comune di PAVULLO NEL FRIGNANO E SERRAMAZZONI PRIMAVERA ESTATE 2024

PRIMARIA SAN DALMAZIO IN VIGORE DAL 8/04/2024 1 ° SETTIMANA, FINO AL 11/10/2024

giorni e settimane			primi piatti	secondi piatti	contorni
LUN	Settimana 1	08/04/2024 - 12/04/2024 13/05/2024 - 17/05/2024 17/06/2024 - 21/06/2024 22/07/2024 - 26/07/2024 26/08/2024 - 30/08/2024 30/09/2024 - 04/10/2024	PIATTO UNICO: PIZZAMARGHERITA		
MAR					Verdura fresca
MER					
GIO					
VEN			Pasta con zucchine e cannellini	Filetto di pesce gratinato	Fagiolini al vapore
LUN	Settimana 2	15/04/2024 - 19/04/2024 20/05/2024 - 24/05/2024 24/06/2024 - 28/06/2024 29/07/2024 - 02/08/2024 02/09/2024 - 06/09/2024 07/10/2024 - 11/10/2024	Pasta all'olio extra vergine d'oliva		
MAR				Portafoglio al forno	Verdura fresca
MER					
GIO					
VEN			Pasta alla mediterranea	Filetto di pesce in crosta di mais	Insalata mista con cannellini
LUN	Settimana 3	22/04/2024 - 26/04/2024 27/05/2024 - 31/05/2024 01/07/2024 - 05/07/2024 05/08/2024 - 09/08/2024 09/09/2024 - 13/09/2024	Pasta alla pizzaiola		
MAR				INS. TONNO FAGIOLI E POMODORO	Verdura fresca
MER					
GIO					
VEN			Pasta al pesto alla genovese	Polpette di manzo	Piselli in umido
LUN	Settimana 4	29/04/2024 - 03/05/2024 03/06/2024 - 07/06/2024 08/07/2024 - 12/07/2024 12/08/2024 - 16/08/2024 16/09/2024 - 20/09/2024	Pasta al pesto rucolino		
MAR				Amorini (polpette vegetali con cannellini)	Verdura fresca
MER					
GIO					
VEN			Pasta alla siciliana (melanzane)	Pollo al forno	Verdura fresca
LUN	Settimana 5	06/05/2024 - 10/05/2024 10/06/2024 - 14/06/2024 15/07/2024 - 19/07/2024 19/08/2024 - 23/08/2024 23/09/2024 - 27/09/2024	Pasta alla mediterranea		
MAR				Bocconcini di pollo dorati	Verdura fresca
MER					
GIO					
VEN			Pasta al pesto di melanzane	Lombino di suino freddo	Patate al forno

NOTE: A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane

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 PE 2024

HAPPY PEPITE: fagioli borlotti, patate, formaggi (grana padano dop e asiago dop), uovo, pan grattato e olio e.v.o.

FRITTATA DEL CONTADINO:

Zucchine, carote, latte, farina, olio e.v.o., uovo, ricotta e sale.

PASTA ALLA MEDITERRANEA:

pasta, pomodoro, cipolla, olio e.v.o. basilico e sale.

PASTA ALLA PIZZAIOLA: pasta, pomodoro, cipolla, origano, olio e.v.o. e sale.

PASTA AL PESTO RUCOLINO: pasta, rucola, ricotta, grana padano dop, sale e olio e.v.o.

RISOTTO ALL'ORTOLANA: Riso, latte, farina, olio extra vergine d'oliva, zucchine, carote, cipolla, piselli, salsa di pomodoro e sale.

AMORINI: Patate, cannellini, pane, uova, formaggio Asiago Dop, carote, olio e.v.o.e sale.

parmigiano reggiano e sale.

PASTA ALLA SICILIANA: pasta, cipolla, melanzana, salsa di pomodoro, olio e.v.o. e sale.

PASTA AL PESTO DI MELANZANE:

Pasta, melanzane, cipolla, prezzemolo, basilico, grana padano dop e 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.

MENU BIANCO PE 2024

giorni e settimane			primi piatti	secondo piatto	contorni
LUN	Settimana 1	08/04/2024 - 12/04/2024	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Fettina di carne	Verdura fresca o al vapore (insalata verde, carote fresche o al vapore e patate al vapore) - Pane e Frutta Fresca MELA O BANANA
MAR		13/05/2024 - 17/05/2024			
MER		17/06/2024 - 21/06/2024			
GIO		22/07/2024 - 26/07/2024			
VEN		26/08/2024 - 30/08/2024 30/09/2024 - 04/10/2024			
LUN	Settimana 2	15/04/2024 - 19/04/2024	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Fettina di carne	Verdura fresca o al vapore (insalata verde, carote fresche o al vapore e patate al vapore)
MAR		20/05/2024 - 24/05/2024			
MER		24/06/2024 - 28/06/2024			
GIO		29/07/2024 - 02/08/2024			
VEN		02/09/2024 - 06/09/2024 07/10/2024 - 11/10/2024			
LUN	Settimana 3	22/04/2024 - 26/04/2024	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Prosciutto cotto	Verdura fresca o al vapore (insalata verde, carote fresche o al vapore e patate al vapore)
MAR		27/05/2024 - 31/05/2024			
MER		01/07/2024 - 05/07/2024			
GIO		05/08/2024 - 09/08/2024			
VEN		09/09/2024 - 13/09/2024			
LUN	Settimana 4	29/04/2024 - 03/05/2024	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Prosciutto cotto	Verdura fresca o al vapore (insalata verde, carote fresche o al vapore e patate al vapore)
MAR		03/06/2024 - 07/06/2024			
MER		08/07/2024 - 12/07/2024			
GIO		12/08/2024 - 16/08/2024			
VEN		16/09/2024 - 20/09/2024			
LUN	Settimana 5	06/05/2024 - 10/05/2024	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Fettina di carne	Verdura fresca o al vapore (insalata verde, carote fresche o al vapore e patate al vapore)
MAR		10/06/2024 - 14/06/2024			
MER		15/07/2024 - 19/07/2024			
GIO		19/08/2024 - 23/08/2024			
VEN		23/09/2024 - 27/09/2024			

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»

Per qualsiasi informazioni di carattere nutrizionale (menù, derrate e informazioni in generale), il servizio dietetico di CIRFOOD dietista Nadia Zeoli è disponibile alla email: nadia.zeoli@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

