

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

**MENU PRIVO DI CARNE PRIMARIA RICCO'** 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: PIZZA MARGHERITA			Verdura fresca
MAR						
MER						
GIO						
VEN						
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 al pomodoro	Frittata del contadino	Verdura fresca	
MAR						
MER						
GIO						
VEN						
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	PIATTO UNICO: Garganelli all'uovo con pomodoro e piselli abb.			Verdura fresca
MAR						
MER						
GIO						
VEN						
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 pomodoro e basilico	Formaggio fresco o stagionato	Fagiolini al vapore	
MAR						
MER						
GIO						
VEN						
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 al tonno	Tortino di carote	Zucchine al vapore	
MAR						
MER						
GIO						
VEN						
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.

**TORTA PARADISO:** Farina, uovo, zucchero, lievito e olio di semi di girasole.

parmigiano reggiano e sale.

**PASTA ALLA SICILIANA:** pasta, cipolla, melanzana, salsa di

tomodoro, 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.

## MENU BIANCO PE 2024

## 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»**

**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](mailto: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**

