

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

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 ragu' di bovino		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	prosciutto cotto	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.

PASTA ALLA SICILIANA: pasta, parmigiano reggiano e sale.

PASTA AL PESTO DI MELANZANE: Pasta, melanzane, cipolla, prezzemolo, basilico, grana padano

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	Prosciutto cotto	contorni
LUN	Settimana 1	08/04/2024 - 12/04/2024	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) - 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			
LUN	Settimana 2	15/04/2024 - 19/04/2024	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		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			
LUN	Settimana 3	22/04/2024 - 26/04/2024	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Formaggio Asiago	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	Parmigiano reggiano	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	Prosciutto cotto	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			

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

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

