

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

DIETA PRIVA DI CARNE DI SUINO - 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			
MAR			Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Portafoglio DI FORMAGGIO	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			
MAR			Pasta alla pizzaiola	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			
MAR			Pasta al pesto rucolino	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			
MAR			Pasta alla mediterranea	Bocconcini di pollo dorati	Verdura fresca
MER					
GIO					
VEN			Pasta al pesto di melanzane	FIL. DI PESCE GRATINATO	Patate al forno

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.

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

