

Menu NO SUINO Primaria Comune di Pavullo e Serramazzoni

PRIMAVERA-ESTATE -2025

in vigore dal 14/04/25 al 10/10/2025

giorni e settimane		primi piatti	secondi piatti	contorni
LUN	Settimana 1	Riso alle erbe aromatiche	Parmigiano e mozzarella	Verdura fresca
MAR		Pasta pomodoro e basilico	Pollo al forno	Verdura fresca
MER		Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Happy pepite	Carote al vapore
GIO		Antipasto di verdura cruda PU: Lasagne al ragù di bovino		
VEN		Pasta con zucchine e cannellini	Filetto di pesce gratinato	Fagiolini al vapore
LUN	Settimana 2	Pasta al pomodoro	Frittata con verdure	Verdura fresca
MAR		Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Portafoglio di formaggio	Contorno lessato
MER		Risotto ai peperoni	Crocchette di ceci e carote	Verdura fresca
GIO		Pasta al pomodoro e piselli	Pollo all'aceto balsamico	Carote al vapore
VEN		Pasta alla mediterranea	Cotoletta di pesce	Verdura fresca
LUN	Settimana 3	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Spezzatino di pollo	Piselli in umido
MAR		Pasta alla pizzaiola	Insalatone con uova sode e mais (comprensivo di contorno)	
MER		Pasta di semola al ragù di bovino	Formaggio ½ porzione	Zucchine lessate
GIO		Pasta al pomodoro e piselli	Filetto di pesce in crosta di mais	Verdura fresca
VEN		Pasta al pesto alla genovese	Hamburger vegetariano	Verdura fresca
LUN	Settimana 4	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Formaggio	Verdura fresca
MAR		Pasta al pesto rucolino	Amorini (polpette vegetali con cannellini)	Verdura lessata
MER		Riso all'ortolana	Polpette di pesce al forno	Fagiolini al vapore
GIO		ANTIPASTO: Verdura cruda di stagione PIATTO UNICO: Tortelloni ricotta e spinaci al burro e salvia		
VEN		Pasta in crema di spinaci	Bocconcini di pollo alla paprika	Verdura lessata
LUN	Settimana 5	Pasta con piselli (B)	Formaggio Caciotta	Zucchine al vapore
MAR		Pasta alla mediterranea	Bocconcini di pollo dorati	Verdura fresca
MER		Pasta alle verdure (R)	Fish burger	Verdura fresca
GIO		Pasta al pesto di melanzane (B)	Frittata al forno	Patate al forno
VEN		Pasta al pomodoro e ricotta	Polpette di verdure e legumi al forno	Verdura fresca

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 2025

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

PASTA ALLA MEDITERRANEA: pasta, pomodoro, cipolla, basilico, olio e.v.o, sale

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

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

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

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

AMORINI: Patate, cannellini, pane, uova, formaggio Asiago Dop, carote, 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 45205

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.