



COMUNE DI FERRARA
Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie

Menù VEGETARIANO autunno-inverno 2025/2026

| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | Rev. 24/09/25 |
|-------------------------------|---|-------------------------------------|--|-------------------------|---|---|
| 1° SETT. 19/01/26-23/01/26 | Risotto alla zucca* | Pasta integrale al sugo di verdure* | Passato di legumi con orzo* | Pasta al pomodoro | Pasta all'olio | Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menu: Certificate da agricoltura biologica: pane, pane grattugiato, crackers, biscotti secchi, fette biscottate, grissini, dessert, pasta di semola, paste secche all'uovo, riso, orzo perlato, farro, farina di grano tenero, farina di mais, semolina, legumi secchi, olio extravergine d'oliva, burro, succi di frutta, camomilla, orzo solubile, composta di frutta, miele, corn flakes, polpa e passata di pomodoro, pelati, verdure surgelate, prodotti ortofrutticoli freschi, carne fresca di bovino, carne fresca di suino, prosciutto cotto, uova pastorizzate, uova fresche, latte, yogurt, mozzarella, stracchino, crescenza, ricotta, asiago DOP, emmenthal DOP, caciotta, casatella, robiola, prodotti della pesca (salmone, trota, orata e branzino), prodotti per la prima infanzia (biscotti, omogenizzati, creme di cereali, latte in polvere). Certificato DOP: prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggiano DOP. Offerti da CIRFOOD: tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di ricotta, gnocchi di patate, olio di girasole, aceto di vino, zucchero di canna, merendine monoporzione (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofrutticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza. |
| | Parmigiano Reggiano | Piatto di legumi | Frittata al forno | Asiago | Burger vegano* | |
| | Insalata e cappuccio julienne | Purè di patate | Spinaci all'olio* | Carote julienne | Piselli al tegame* | |
| | Pane e frutta | Pane e yogurt alla frutta | Pane e frutta | Pane integrale e frutta | Pane e frutta | |
| 2° SETT. 26/01/26-30/01/26 | Spaghetti al pomodoro | Gobetti con legumi e verdure* | Menù speciale tipico ferrarese Pasta al ragù di soia | | Risotto allo zafferano (brodo vegetale) | Crema di verdure e legumi con farro* |
| | Sformato di patate* | Tortino vegano di spinaci* | Bocconcini di mozzarella | | Piatto di legumi | Burger vegano* |
| | Insalatona mista | Broccoli all'olio* | Carote julienne | | Fagiolini all'olio* | Spinaci all'olio* |
| | Pane e frutta | Pane e frutta | Pane e Ciambella | | Pane e frutta | Pane integrale e frutta |
| 3° SETT. 02/02/26-06/02/26 | Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* | Passato di fagioli con pastina* | Pasta all'olio | | Pasta integrale alla parmigiana | Crema di zucca con riso* |
| | Parmigiano Reggiano e Stracchino | Tortino di sole verdure* | Polpette di legumi* | | Spezzatino di soia alla pizzaiola* | Frittata al forno |
| | Cavolfiore e carote all'olio* | Insalata e carote julienne | Fagiolini all'olio* | | Patate prezzemolate* | Finocchi julienne |
| | Pane e frutta | Pane integrale e frutta | Pane e frutta | | Pane e frutta | Pane e frutta |
| 4° SETT. 09/02/26-13/02/26 | Risotto alla parmigiana | Pizza Margherita | Passato di verdura con pastina* | | Pasta integrale al pomodoro | Zuppa di ceci con pastina |
| | Lenticchie in umido | Formaggio (1/2 porzione) | Tortino di verdure e legumi* | | Burger vegano* | Sformato di patate* |
| | Insalatona mista | Carote julienne | Patate al rosmarino* | | Carote all'olio* | Bieta all'olio* |
| | Pane e frutta | Frutta | Pane integrale e frutta | | Pane e frutta | Pane e frutta |

Frutta: viene garantita la rotazione di frutta fresca di stagione

Pasto in bianco per indisposizione su richiesta scritta del genitore: pasta/riso all'olio, a rotazione fettina di pollo, fettina di pollo/tacchino, parmigiano, prosciutto cotto/crudo, patate/carote lesse, frutta mela/banana. N.B. Nel caso in cui la dieta in bianco fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 5 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica.

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOI, NOI DI ACAGIÙ, NOI DI PECAN, NOI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.