

**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
08/12/25-12/12/25 <b>1° SETT.</b>		Pasta al pomodoro Asiago Carote julienne Pane integrale e frutta	Pasta integrale al sugo di verdure* Piatto di legumi Purè di patate Pane e yogurt alla frutta	Pasta all'olio Burger vegano* Piselli al tegame* Pane e frutta	Passato di legumi con orzo* Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane e frutta	Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menu: <b>Certificate da agricoltura biologica:</b> 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, succhi 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). <b>Certificato DOP:</b> prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggiano DOP. Offerti da <b>CIRFOOD:</b> 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, fagioli, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
	Gobetti con legumi e verdure*	Spaghetti al pomodoro	Pasta integrale al ragù di soia	Crema di verdure e legumi con farro*	Risotto allo zafferano (brodo vegetale)	
	Tortino vegano di spinaci*	Sformato di patate*	Bocconcini di mozzarella	Burger vegano*	Piatto di legumi	
	Broccoli all'olio*	Insalatona mista	Carote julienne	Spinaci all'olio*	Fagiolini all'olio*	
15/12/25-19/12/25 <b>2° SETT.</b>	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	
	<b>Menù speciale di Natale</b> Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro	Crema di zucca con riso*	Pasta all'olio	Farfalle al pomodoro e basilico*	Passato di fagioli con pastina*	
	Tortino di sole verdure*	Frittata al forno	Polpette di legumi*	Parmigiano Reggiano e Stracchino	Spezzatino di soia alla pizzaiola*	
	Purè di patate	Finocchi julienne	Fagiolini all'olio*	Cavolfiore e carote all'olio*	Insalata e carote julienne	
22/12/25 e 23/12/25 + 07/01/26 <b>3° SETT.</b>	Pane integrale e Torta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
	Zuppa di ceci con pastina	Risotto alla parmigiana	Pizza Margherita	Passato di verdura con pastina*	Pasta integrale al pomodoro	
	Sformato di patate*	Lenticchie in umido	Formaggio (1/2 porzione)	Tortino di verdure e legumi*	Burger vegano*	
	Bieta all'olio*	Insalatona mista	Carote julienne	Patate al rosmarino*	Carote all'olio*	
12/01/26-16/01/26 <b>4° SETT.</b>	Pane e frutta	Pane e frutta	Frutta	Pane integrale 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.

