



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. 08/12/25-12/12/25 | | 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 menù: 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, semolino, 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 (salmon, 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 monoporzionamento (crostata 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. |
| 2° SETT. 15/12/25-19/12/25 | Gobetti con legumi e verdure* Tortino vegano di spinaci* Broccoli all'olio* Pane e frutta | Spaghetti al pomodoro Sformato di patate* Insalatona mista Pane e frutta | Pasta integrale al ragù di soia Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane e frutta | Crema di verdure e legumi con farro* Burger vegano* Spinaci all'olio* Pane e frutta | Risotto allo zafferano (brodo vegetale) Piatto di legumi Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta | |
| 3° SETT. 22/12/25 e 23/12/25 + 7/01/26 -09/01/26 | Menù speciale di Natale Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Tortino di sole verdure* Purè di patate Pane integrale e Torta | Crema di zucca con riso* Frittata al forno Finocchi julienne Pane e frutta | Pasta all'olio Polpette di legumi* Fagiolini all'olio* Pane e frutta | Farfalle al pomodoro e basilico* Parmigiano Reggiano e Stracchino Cavolfiore e carote all'olio* Pane e frutta | Passato di fagioli con pastina* Spezzatino di soia alla pizzaiaola* Insalata e carote julienne Pane e frutta | |
| 4° SETT. 12/01/26-16/01/26 | Zuppa di ceci con pastina Sformato di patate* Bieta all'olio* Pane e frutta | Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Insalatona mista Pane e frutta | Pizza Margherita Formaggio (1/2 porzione) Carote julienne Frutta | Passato di verdura con pastina* Tortino di verdure e legumi* Patate al rosmarino* Pane integrale e frutta | Pasta integrale al pomodoro Burger vegano* Carote all'olio* 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 CEPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI 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.