



COMUNE DI FERRARA

Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie

Menù VEGANO autunno-inverno 2025/2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 24/09/25
1° SETT. 10/11/25-14/11/25	Pasta all'olio	Riso con zucca*	Passato di legumi con orzo*	Pasta integrale al sugo di verdure*	Pasta al pomodoro	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 (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 monoporzionamento (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofrutticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicnle, lievito per dolci.
	Burger vegano*	Seitan alle erbe aromatiche	Polpette di sole verdure*	Piatto di legumi	Formaggio vegetale	
	Piselli al tegame*	Insalata e cappuccino julienne	Spinaci all'olio*	Purè di patate NO LATTE/FORM*	Carote julienne	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt vegetale	Pane integrale e frutta	
2° SETT. 17/11/25-21/11/25	Pasta integrale al ragù di soia	Riso allo zafferano (brodo vegetale)	Gobetti con legumi e verdure*	Spaghetti al pomodoro	Crema di verdure e legumi con farro*	
	Formaggio vegetale	Piatto di legumi	Tortino vegano di spinaci*	Polpette di sole verdure*	Burger vegano*	
	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Broccoli all'olio*	Insalatona mista	Spinaci all'olio*	
	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
3° SETT. 24/11/25-28/11/25	Pasta all'olio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Menù speciale Autunnale: Crema di zucca con riso*	Pasta integrale all'olio	Passato di fagioli con pastina*	
	Polpette di legumi*	Formaggio vegetale	Tortino di sole verdure*	Spezzatino di soia alla pizzaiola*	Burger vegano*	
	Fagiolini all'olio*	Insalata e carote julienne	Cavolfiore e carote gratinate*	Patate prezzemolate*	Finocchi julienne	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e SL SU Merendina	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	
4° SETT. 01/12/25-05/12/25	Passato di verdura con pastina*	Pizza rossa con verdure (piatto unico)	Riso all'olio	Zuppa di ceci con pastina	Pasta integrale al pomodoro	
	Tortino di verdure e legumi*	Formaggio vegetale (1/2 porzione)	Borlotti in umido	Tortino di patate NO LATTE/UOVO	Burger vegano*	
	Patate al rosmarino*	Carote julienne	Insalatona mista	Bieta all'olio*	Carote all'olio*	
	Pane integrale e frutta	Frutta	Pane 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 materia 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, 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.

