

# Comune di Ferrara - Scuola dell'Infanzia Menù PRIVO DI SUINO primavera-estate 2025/2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Riso all'olio	Pasta integrale al pomodoro	Minestra di patate con pasta	Passato di verdure con orzo*	Pasta al ragù di verdure*	08/09/25	12/09/25
	Lenticchie in umido	Filetto di platessa gratinata al forno*	Bocconcini di bovino agli aromi	Uova strapazzate	Tacchino agli aromi		
	Carote crude julienne	Fagiolini all'olio*	Pomodori	Zucchine all'olio	Insalata verde		
	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
Frutta fresca di stagione o banana	Yogurt alla frutta	Latte e biscotti	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana			
2° SETT.	Pasta al pomodoro	Riso all'olio	Pasta alla crema di piselli*	Passato di fagioli con pasta	Pasta integrale ricotta e basilico	15/09/25	19/09/25
	Fettina di pollo/tacchino	Frittata al forno	Cotoletta di pollo al forno (produzione propria)	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo in crosta*		
	Zucchine gratinate al forno	Carote crude julienne	Pomodori	Insalata verde	Bieta all'olio*		
	Pane	Pane	Pane integrale	Frutta fresca di stagione	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
Torta da forno (prod.propria)	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione o banana	Succo di frutta s/zuccheri e crackers	Frutta fresca di stagione o banana			
3° SETT.	Pasta al ragù di verdure*	Riso alla crema di zucchine	Passato di verdure con pasta*	Pasta integrale al pomodoro	Passato di ceci con pasta	22/09/25	26/09/25
	Stracchino	Frittata al forno	Bocconcini di bovino alla pizzaiola	Scaloppina di pollo al limone	Filetto di platessa gratinata al forno*		
	Carote crude julienne	Bieta all'olio*	Patate al forno	Zucchine all'olio	Insalata verde		
	Pane integrale	Pane	Pane	Pane	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
Focaccia all'olio	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione o banana	Latte e cereali	Frutta fresca di stagione o banana			
4° SETT.	Riso all'olio	Pasta alle zucchine	Pasta integrale al pomodoro	Passato di legumi con pasta	Minestra in brodo vegetale	29/09/25	03/10/25
	Caprese di mozzarella e pomodori	Fil. di merluzzo gratinato con aromi*	Fettina di pollo/tacchino	Pizza al pomodoro	Bocconcini di tacchino agli aromi		
	Pane	Patate al prezzemolo	Insalata e pomodori	Carote crude julienne	Zucchine all'olio		
	Torta da forno (prod.propria)**	Pane integrale	Pane	Frutta fresca di stagione	Pane		
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	Frutta fresca di stagione o banana			

Colazione: latte parz.scremato e fette biscottate o biscotti o cornflakes

\*\*torta del mese per festeggiare i compleanni

Note: la banana a merenda prevista una volta a settimana: nell'arco della settimana viene assicurata varietà della frutta fresca

Le preparazioni che riportano il simbolo \* potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine. 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), CRUSTACEI, 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.

