Comune di Ferrara - Nido Rampari

Menù autunno-inverno 2026/2027

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 09/11/26- 13/11/26	Passato di legumi con orzo* Pollo al forno Patate agli aromi Pane integrale e frutta	Pasta al pomodoro Asiago Carote julienne/Carote cotte* Pane e frutta	Pasta integrale al sugo di verdure* Polpette di legumi* Spinaci all'olio* Pane e frutta	Risotto alla zucca* Prosciutto cotto Insalata e cappuccio julienne/Cappuccio cotto Pane e frutta	Pastina in brodo vegetale Fil. di platessa gratinato* Piselli al tegame* Pane e frutta
	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Torta da forno	Focaccia all'olio	Banana
2° SETT. 16/11/26-20/11/26	Gobetti con legumi e verdure* Fil. di limanda in crosta* Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Pasta al pomodoro Sformato di patate* Insalatona mista/Cappuccio cotto* Pane e frutta	Riso all'olio e parmigiano Spezzatino di tacchino impanato Broccoli all'olio* Pane integrale e frutta	Crema di verdure e legumi con farro* Coniglio al forno Patate prezzemolate* Pane e frutta	Pasta integrale al ragù leggero di bovino Dadini di mozzarella Carote julienne/carote cotte* Pane e frutta
	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e crackers all'olio	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Latte e biscotti secchi	Banana
3° SETT. 23/11/26-27/11/26	Pasta integrale alla parmigiana Spezzatino di bovino alla pizzaiola Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Pasta all'olio Fil. merluzzo in crosta di mais* Insalata e carote julienne/bieta* Pane e frutta	Passato di fagioli con pastina Parmigiano Reggiano e Ricotta Finocchi julienne/Finocchi cotti* Pane e frutta	**Menù speciale autunnale** Risotto alla zucca* Scaloppina di pollo agli agrumi Cavolfiore e carote gratinati* Pane e ***Torta all'arancia*per feste/compleanni del mese***	Pasta al pomodoro e basilico Arrosto di tacchino al rosmarino Spinaci all'olio* Pane integrale e frutta
	Frutta fresca di stagione	Focaccia all'olio	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Banana
4° SETT. 30/11/26-04/12/26	Zuppa di ceci con pastina Sformato di patate* Bieta all'olio* Pane e frutta	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Insalatona mista/Cappuccio cotto* Pane e frutta	Pasta all'olio Prosciutto cotto Carote julienne/Finocchi al forno* Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di platessa* Carote all'olio* Pane e frutta	Passato di verdura con pastina* Fettina di pollo con aromi Patate al rosmarino* Pane integrale e frutta
	Pane e marmellata	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Latte e cereali	Frutta fresca di stagione	Banana

Rev. 19/12/24

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 pastorizzare, 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.

Colazione: latte parz.scremato con fette biscottate o biscotti o cornflakes. Spuntino: prevista frutta; garantita la varietà della frutta fresca nell'arco della settimana.

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.

CIRFOOD