

# Comune di Ferrara - Scuole Primarie

# Menù autunno-inverno 2025/2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 24/09/25
1° SETT. 19/01/26-23/01/26	Risotto alla zucca*	Pasta integrale al sugo di verdure*	Passato di legumi con orzo*	Pasta al pomodoro	Pasta all'olio	Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: <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, semolino, legumi secchi, olio extravergine d'oliva, burro, succchi 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. <b>Offerti da 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, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
	Prosciutto cotto	Pollo al forno	Frittata al forno	Asiago	Fil. di merluzzo gratinato*	
	Insalata e cappuccio julienne	Purè di patate	Spinaci all'olio*	Carote julienne	Piselli al tegame*	
	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	
2° SETT. 26/01/26-30/01/26	Spaghetti al ragù di pesce*	Gobetti con legumi e verdure*	<b>Menù speciale tipico ferrarese</b> Pasta pasticcata con ragù di bovino Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane e Ciambella	Risotto allo zafferano (brodo vegetale)	Crema di verdure e legumi con farro*	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. <b>Offerti da 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, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
	Sformato di patate*	Fil. di merluzzo in crosta di mais*		Straccetti di tacchino impanati	Arrosto di suino al rosmarino	
	Insalatona mista	Broccoli all'olio*		Fagiolini all'olio*	Spinaci all'olio*	
	Pane e frutta	Pane e frutta		Pane e frutta	Pane integrale e frutta	
3° SETT. 02/02/26-06/02/26	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Passato di fagioli con pastina*	Pasta all'olio	Pasta integrale alla parmigiana	Crema di zucca con riso*	Finocchi julienne
	Parmigiano Reggiano e Stracchino	Arrosto di tacchino al rosmarino	Fil. di platessa gratinato*	Spezzatino di bovino alla pizzaiola	Frittata al forno	
	Cavolfiore e carote all'olio	Insalata e carote julienne	Fagiolini all'olio*	Patate prezzemolate*	Finocchi julienne	
	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
4° SETT. 09/02/26-13/02/26	Risotto alla parmigiana	Pizza Margherita	Passato di verdura con pasta*	Pasta integrale al pomodoro	Zuppa di ceci con pastina*	pane e frutta
	Lenticchie in umido	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Fettina di pollo con aromi	Cotoletta di platessa*	Sformato di patate*	
	Insalatona mista	Carote julienne	Patate al rosmarino*	Carote all'olio*	Bieta all'olio*	
	Pane e frutta	Frutta	Pane integrale 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 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.