

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

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Riso all'olio	Pasta al ragù di verdure*	Passato di verdure con orzo*	Pasta alla crema di piselli*	30/03/26	03/04/26
	Fil. di pesce agli aromi*	Lenticchie in umido	Legumi	Frittata alla ricotta	Cotoletta di platessa* (produzione nostra)	27/04/26	01/05/26
	Fagiolini all'olio*	Patate all'olio	Pomodori	Insalata verde	Carote crude julienne	25/05/26	29/05/26
	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	22/06/26	26/06/26
	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	Focaccia all'olio	Latte e biscotti	Frutta fresca di stagione o banana		
2° SETT.	Pasta al pomodoro	Riso all'olio	Pasta al ragù di verdure*	Passato di fagioli con pasta	Pasta integrale ricotta e basilico	06/04/26	10/04/26
	Formaggio	Frittata al forno	Cotoletta di pesce al forno* (produzione propria)	Pizza al pomodoro	Fil. di merluzzo in crosta*	04/05/26	08/05/26
	Zucchine all'olio	Insalata verde	Pomodori	Carote crude julienne	Bieta all'olio*	01/06/26	05/06/26
	Pane	Pane	Pane integrale		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 al pomodoro	Passato di verdure con pasta*	Pasta integrale alla crema di zucchine	Passato di ceci con pasta	13/04/26	17/04/26
	Stracchino	Uova strapazzate	Legumi	Fil. di pesce agli aromi*	Filetto di platessa gratinata al forno*	11/05/26	15/05/26
	Carote crude julienne	Bieta all'olio*	Patate al forno	Pomodori	Insalata verde	08/06/26	12/06/26
	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 agli asparagi/zucchine	Passato di legumi con pasta	Pasta integrale al pomodoro	Minestra in brodo vegetale	20/04/26	24/04/26
	Caprese di mozzarella e pomodori	Fil. di pesce agli aromi*	Pizza al pomodoro	Legumi	Fil. di merluzzo gratinato con aromi*	18/05/26	22/05/26
		Patate agli aromi	Carote crude julienne	Insalata	Zucchine all'olio	15/06/26	19/06/26
	Pane	Pane integrale		Pane	Pane		
	Torta da forno (prod.propria)**	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		
	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione o banana		

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

**torta del mese per festeggiare i compleanni

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 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.

