



COMUNE DI FERRARA

Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie

Menù VEGETARIANO autunno-inverno 2025/2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	Rev. 24/09/25
1° SETT. 16/03/26-20/03/26	Pasta integrale al sugo di verdure*	Pasta all'olio	Risotto alla zucca*	Passato di legumi con orzo*	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 pastorizzare, uova fresche, latte, yogurt, mozzarella, stracchino, crescenza, ricotta, asiago DOP, emmenthal DOP, caciotta, casatella, robiola, prodotti della pesca (salmon, 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 avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
	Piatto di legumi	Burger vegano*	Parmigiano Reggiano	Frittata al forno	Asiago	
	Purè di patate	Piselli al tegame*	Insalata e cappuccino julienne	Spinaci all'olio*	Carote julienne	
	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	
2° SETT. 23/03/26-27/03/26	Risotto allo zafferano (brodo vegetale)	Crema di verdure e legumi con farro*	Menù speciale di Pasqua Gramigna al ragu di soia	Spaghetti al pomodoro	Gobetti con legumi e verdure*	
	Piatto di legumi	Burger vegano*	Bocconcini di mozzarella	Sformato di patate*	Tortino vegano di spinaci*	
	Fagiolini all'olio*	Spinaci all'olio*	Pomodori	Insalatona mista	Broccoli all'olio*	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e Torta	Pane e frutta	Pane e frutta	
3° SETT. 30/03/26-03/04/26	Pasta integrale alla parmigiana	Crema di zucca con riso*	Pasta all'olio			
	Spezzatino di soia alla pizzaiola*	Frittata al forno	Polpette di legumi*			
	Patate prezzemolate*	Finocchi julienne	Fagiolini all'olio*			
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta			
4° SETT. 06/04/26-10/04/26			Zuppa di ceci con pastina	Pizza Margherita	Passato di verdura con pastina*	
			Sformato di patate*	Formaggio (1/2 porzione)	Tortino di verdure e legumi*	
			Bieta all'olio*	Carote julienne	Patate al rosmarino*	
			Pane e frutta	Frutta	Pane integrale 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 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.