

Comune di Ferrara - Scuole dell'infanzia

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: Certificata 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, composti 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). Certificato DOP: prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggiano DOP. Offerto da CIRFOOD: tortelloni ricotta e spinaci, tortelli 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	
	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Torta da forno	Banana	
2° SETT. 26/01/26-30/01/26	Spaghetti al ragù di pesce*	Gobetti con legumi e verdure*	Menù speciale tipico ferrarese Pasta pasticciata con ragù di bovino	Risotto allo zafferano (brodo vegetale)	Crema di verdure e legumi con farro*	Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: Certificata 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, composti 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). Certificato DOP: prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggiano DOP. Offerto da CIRFOOD: tortelloni ricotta e spinaci, tortelli 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*	Bocconcini di mozzarella	Straccetti di tacchino impanati	Arrosto di suino al rosmarino	
	Insalatona mista	Broccoli all'olio*	Carote julienne	Fagiolini all'olio*	Spinaci all'olio*	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Torta* per feste/complenni del mese	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	
	Latte e biscotti secchi	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Banana	
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*	Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: Certificata 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, composti 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). Certificato DOP: prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggiano DOP. Offerto da CIRFOOD: tortelloni ricotta e spinaci, tortelli 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.
	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	
	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e crackers all'olio	Frutta fresca di stagione	Banana	
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	Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: Certificata 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, composti di frutta, miele, corn flakes, polpa e passata di pomodoro, pelati, verdure surgelate, prodotti ortofrutticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
	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	
	Focaccia all'olio	Latte e cereali	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Banana	

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 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.

