

COMUNE DI FERRARA

Istituzione dei Servizi Educativi. Scolastici e per le Famiglie

Menù Privo di CARNE autunno-inverno 2025/2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 24/09/25
1° SETT. 13/10/25-17/10/25	Risotto alla zucca* Parmigiano Reggiano Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Pasta all'olio Fil. di merluzzo gratinato* Piselli al tegame* Pane e frutta	Pasta integrale al sugo di verdure* Piatto di legumi Purè di patate Pane e yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Asiago Carote julienne Pane integrale e frutta	Passato di legumi con orzo* Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane e frutta	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, succhi di frutta, camomilla, orzo solubile, composta di frutta, miele, corn flakes, polpa e passata di pomodoro, pelati, verdure surgelate, prodotti ortofruitticoli 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 ortofruitticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini,
2° SETT. 20/10/25-24/10/25	Risotto allo zafferano (brodo vegetale) Piatto di legumi Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta	Pasta integrale al ragù di soia Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane e frutta	Crema di verdure e legumi con farro* Burger vegano* Spinaci all'olio* Pane e frutta	Gobetti con legumi e verdure* Fil. di merluzzo in crosta di mais* Broccoli all'olio* Pane e frutta	Spaghetti al ragù di pesce* Sformato di patate* Insalatona mista Pane e frutta	
3° SETT. 27/10/25-31/10/25	Pasta integrale alla parmigiana Spezzatino di soia alla pizzaiola* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta	Crema di zucca con riso* Frittata al forno Finocchi julienne Pane e frutta	Pasta all'olio Fil. di platessa gratinato* Fagiolini all'olio* Pane e frutta	<b>Menù di Halloween:</b> Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* Tortino di sole verdure* Zucca al rosmarino* Pane e Torta	Passato di fagioli con pastina* Parmigiano Reggiano e Stracchino Insalata e carote julienne Pane e frutta	
4° SETT. 3/11/25-7/11/25	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di platessa* Carote all'olio* Pane e frutta	Passato di verdura con pastina* Tortino di verdure e legumi* Patate al rosmarino* Pane integrale e frutta	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Insalatona mista Pane e frutta	Pizza Margherita Formaggio (1/2 porzione) Carote julienne Frutta	Zuppa di ceci con pastina Sformato di patate* Bieta all'olio* 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 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.