

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. 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, 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 (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
	Parmigiano Reggiano	Piatto di legumi	Frittata al forno	Asiago	Fil. di merluzzo gratinato*	
	Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Purè di patate Pane e yogurt alla frutta	Spinaci all'olio* Pane e frutta	Carote julienne Pane integrale e frutta	Piselli al tegame* 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 al ragù di soia	Risotto allo zafferano (brodo vegetale)	Crema di verdure e legumi con farro*	
	Sformato di patate*	Fil. di merluzzo in crosta di mais*	Bocconcini di mozzarella	Piatto di legumi	Burger vegano*	
	Insalatona mista Pane e frutta	Broccoli all'olio* Pane e frutta	Carote julienne Pane e Ciambella	Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Spinaci all'olio* 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*	
	Parmigiano Reggiano e Stracchino	Tortino di sole verdure*	Fil. di platessa gratinato*	Spezzatino di soia alla pizzaiola*	Frittata al forno	
	Cavolfiore e carote all'olio* Pane e frutta	Insalata e carote julienne Pane integrale e frutta	Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Patate prezzemolate* Pane e frutta	Finocchi julienne Pane e frutta	
4° SETT. 09/02/26-13/02/26	Risotto alla parmigiana	Pizza Margherita	Passato di verdura con pastina*	Pasta integrale al pomodoro	Zuppa di ceci con pastina	
	Lenticchie in umido	Formaggio (1/2 porzione)	Tortino di verdure e legumi*	Cotoletta di platessa*	Sformato di patate*	
	Insalatona mista Pane e frutta	Carote julienne Frutta	Patate al rosmarino* Pane integrale e frutta	Carote all'olio* Pane e frutta	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 CEPPI 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.

