COMUNE DI FERRARA

Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie

Menù VEGANO autunno-inverno 2026/2027

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° SETT. 09/11/26- 13/11/26	Passato di legumi con orzo* Piatto di legumi Patate agli aromi Pane integrale e frutta	Pasta al pomodoro Tofu alle erbe aromatiche Carote julienne Pane e frutta	Pasta integrale al sugo di verdure* Polpette di legumi NO LATTE/UOVA* Spinaci all'olio* Pane e frutta	Risotto alla zucca* Hummus di ceci Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Pasta all'olio Tortino di sole verdure* Piselli al tegame* Pane e frutta	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 (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. **Offerti da CIRFOOD:** 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 avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
2° SETT. 16/11/26-20/11/26	Gobetti con legumi e verdure* Tortino vegano di spinaci* Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Spaghetti al pomodoro Tortino di patate NO LATTE/UOVO Insalatona mista Pane e frutta	Risotto allo zafferano (brodo vegetale) Piatto di legumi Broccoli all'olio* Pane integrale e frutta	Crema di verdure e legumi con farro* Burger vegano* Patate prezzemolate* Pane e frutta	Pasta integrale al ragù di soia Formaggio vegetale Carote julienne Pane e frutta	
3° SETT. 23/11/26-27/11/26	Pasta integrale all'olio Spezzatino di soia alla pizzaiola* Fagiolini all'olio* Pane e Frutta	Pasta all'olio Burger vegano* Insalata e carote julienne Pane e frutta	Passato di fagioli con riso* Formaggio vegetale Finocchi julienne Pane e frutta	**Menù speciale autunnale** Risotto alla zucca* Piatto di legumi Cavolfiore e carote gratinati* Pane e SL SU Merendina	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* Tortino di sole verdure* Spinaci all'olio* Pane integrale e frutta	
4° SETT. 30/11/26-04/12/26	Zuppa di ceci con riso* Tortino di patate NO LATTE/UOVO Bieta all'olio* Pane e frutta	Riso all'olio Lenticchie in umido Insalatona mista Pane e frutta	Pizza rossa con verdure (piatto unico) Formaggio vegetale (1/2 porzione) Carote julienne Frutta	Pasta integrale al pomodoro Burger vegano* Carote all'olio* Pane e yogurt vegetale	Passato di verdura con riso* Tortino di verdure e legumi* Patate al rosmarino* 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 materia 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.

CIRFOOD