

COMUNE DI FERRARA
Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie

Menù VEGANO autunno-inverno 2025/2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 24/09/25
1° SETT. 08/12/25-12/12/25		Pasta al pomodoro	Pasta integrale al sugo di verdure*	Pasta all'olio	Passato di legumi con orzo*	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, 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 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, crema di cereali, latte in polvere). Certificato DOP: prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggiano DOP. Offerto 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, fagioli, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci,
		Formaggio vegetale	Piatto di legumi	Burger vegano*	Polpette di sole verdure*	
		Carote julienne	Purè di patate NO LATTE/FORM*	Piselli al tegame*	Spinaci all'olio*	
		Pane integrale e frutta	Pane e yogurt vegetale	Pane e frutta	Pane e frutta	
2° SETT. 15/12/25-19/12/25	Gobetti con legumi e verdure*	Spaghetti al pomodoro	Pasta integrale al ragù di soia	Crema di verdure e legumi con farro*	Riso allo zafferano (brodo vegetale)	
	Tortino vegano di spinaci*	Polpette di sole verdure*	Formaggio vegetale	Burger vegano*	Piatto di legumi	
	Broccoli all'olio*	Insalatona mista	Carote julienne	Spinaci all'olio*	Fagiolini all'olio*	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	
3° SETT. 22/12/25 e 23/12/25 + 7/01/26-09/01/26	Menù speciale di Natale Pasta al pomodoro	Crema di zucca con riso*	Pasta all'olio	Farfalle al pomodoro e basilico*	Passato di fagioli con pastina*	
	Tortino di sole verdure*	Burger vegano*	Polpette di legumi*	Formaggio vegetale	Spezzatino di soia alla pizzaiola*	
	Purè di patate NO LATTE/FORM*	Finocchi julienne	Fagiolini all'olio*	Cavolfiore e carote all'olio*	Insalata e carote julienne	
	Pane integrale e SL SU Merendina	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
4° SETT. 12/01/26-16/01/26	Zuppa di ceci con pastina	Riso all'olio	Pizza rossa con verdure (piatto unico)	Passato di verdura con pastina*	Pasta integrale al pomodoro	
	Tortino di patate NO LATTE/UOVO	Lenticchie in umido	Formaggio vegetale (1/2 porzione)	Tortino di verdure e legumi*	Burger vegano*	
	Bieta all'olio*	Insalatona mista	Carote julienne	Patate al rosmarino*	Carote all'olio*	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Frutta	Pane integrale e frutta	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, 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.