Comune di Ferrara - Scuole Secondarie

Menù autunno-inverno 2026/2027

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETT. 09/11/26-13/11/26	Passato di legumi con orzo* Pollo al forno Patate agli aromi Pane integrale e frutta	Pasta al pomodoro Asiago Carote julienne Pane e frutta	Pasta integrale al sugo di verdure* Polpette di legumi* Spinaci all'olio* Pane e frutta	Risotto alla zucca* Prosciutto cotto Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Pasta all'olio Fil.di platessa gratinato* Piselli al tegame* Pane e frutta
2° SETT. 16/11/26-20/11/26	Gobetti con legumi e verdure* Fil. di limanda in crosta di mais* Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Spaghetti al ragù di pesce* Sformato di patate* Insalatona mista Pane e frutta	Risotto allo zafferano (brodo vegetale) Spezzatino di tacchino impanati Broccoli all'olio* Pane integrale e frutta	Crema di verdure e legumi con farro* Arrosto di suino al rosmarino Patate prezzemolate* Pane e frutta	Pasta integrale al ragù di bovino Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane e frutta
3° SETT. 23/11/26-27/11/26	Pasta integrale alla parmigiana Spezzatino di bovino alla pizzaiola Fagiolini all'olio* Pane e Frutta	Pasta all'olio Fil. di merluzzo in crosta di mais* Insalata e carote julienne Pane e frutta	Passato di fagioli con pastina* Parmigiano Reggiano e Stracchino Finocchi julienne Pane e frutta	**Menù speciale autunnale** Risotto alla zucca* Scaloppina di pollo agli agrumi Cavolfiore e carote gratinati* Pane e Torta all'arancia	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* Arrosto di tacchino al rosmarino Spinaci all'olio* Pane integrale e frutta
4° SETT. 30/11/26-04/12/26	Zuppa di ceci con pastina* Sformato di patate* Bieta all'olio* Pane e frutta	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Insalatona mista Pane e frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Carote julienne Frutta	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di platessa* Carote all'olio* Pane e yogurt alla frutta	Passato di verdura con pasta* Fettina di pollo con aromi Patate al rosmarino* Pane integrale 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.

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