

# Menu Nido Comune di Pavullo e Serramazzoni

AUTUNNO - INVERNO - ANNO SCOLASTICO 2024-2025

in vigore dal 14/10/2024 al 11/04/2025

GIORNI E SETTIMANE		PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	MERENDA FT	MERENDA PT
LUN	1° SETTIMANA 14/10/2024 - 18/10/2024 18/11/2024 - 22/11/2024 23/12/2024 - 27/12/2024 27/01/2025 - 31/01/2025 03/03/2025 - 07/03/2025 07/04/2025 - 11/04/2025	Pasta all'olio evo / Crema di patate e carote con pasta	Frittata tricolore	Verdura fresca	Yogurt alla frutta	<b>Mousse di frutta</b>
MAR		Riso alla zucca	Grana e mozzarella	Verdura fresca	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MER		Pasta all'ortolana	Lombino di suino al forno	Purè di patate	Biscotti e latte	<b>Biscotti</b>
GIO		Pasta al pesto verde	Polpette di bovino	Piselli in umido	Cracker	Cracker
VEN		Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato al forno	Verdura fresca	Frutta di stagione	Frutta di stagione
LUN	2° SETTIMANA 21/10/2024 - 25/10/2024 25/11/2024 - 29/11/2024 30/12/2024 - 03/01/2025 03/02/2025 - 07/02/2025 10/03/2025 - 14/03/2025	ANTIPASTO: Verdura cruda di stagione + PIATTO UNICO: Pasta di semola con ragù di carne pasticciato			Yogurt alla frutta	<b>Mousse di frutta</b>
MAR		Pasta d'inverno	Spezzatino di pollo	Piselli brasati	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MER		Passato di verdure e legumi con orzo / Pasta pomodoro e piselli	Torta salata di spinaci	Verdura fresca	Torta casalinga	<b>Plum-cake</b>
GIO		Pasta arancione delicata	Burger con quinoa	Verdura fresca	Focaccia da forno	<b>Cracker</b>
VEN		Risotto alla parmigiana	Cotoletta di pesce al forno	Broccoli al vapore	Frutta di stagione	Frutta di stagione
LUN	3° SETTIMANA 28/10/2024 - 01/11/2024 02/12/2024 - 06/12/2024 06/01/2025 - 10/01/2025 10/02/2025 - 14/02/2025 17/03/2025 - 21/03/2025	Pasta alla mediterranea	Prosciutto cotto	Carote al vapore	Yogurt alla frutta	<b>Mousse di frutta</b>
MAR		Pasta al profumo di salvia	Crocchette ceci e zucca	Verdura fresca	Stregchette	Stregchette
MER		Pasta al pomodoro rustico	Bocconcini di pollo dorati	Fagiolini lessati	Frutta di stagione	Frutta di stagione
GIO		Passato di verdure e legumi con pasta + PIATTO UNICO: PIZZA MARGHERITA			Torta casalinga	<b>Plum-cake</b>
VEN		Risotto con piselli	Burger di pesce	Verdura lessata	Frutta di stagione	Frutta di stagione
LUN	4° SETTIMANA 04/11/2024 - 08/11/2024 09/12/2024 - 13/12/2024 13/01/2025 - 17/01/2025 17/02/2025 - 21/02/2025 24/03/2025 - 28/03/2025	Pasta al pomodoro e ricotta	Tortino di zucca dorato al forno	Verdura fresca	Yogurt alla frutta	<b>Mousse di frutta</b>
MAR		Crema di fagioli con pasta / Pasta fagioli e pomodoro	Filetti di pollo al limone	Cavolfiori lessati	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MER		Pasta all'olio evo	Medaglioni vegetariani cannellini e verza	Verdura lessata	Biscotti e latte	<b>Biscotti</b>
GIO		ANTIPASTO: Insalata mista + PIATTO UNICO: Lasagne al forno con ragù di manzo			Cracker	Cracker
VEN		Risotto rosa	Cotoletta di pesce al forno	Fagiolini lessati	Frutta di stagione	Frutta di stagione
LUN	5° SETTIMANA 11/11/2024 - 15/11/2024 16/12/2024 - 20/12/2024 20/01/2025 - 24/01/2025 24/02/2025 - 28/02/2025 31/03/2025 - 04/04/2025	Pasta alla mediterranea	Torta salata di spinaci	Fagiolini lessati	Yogurt alla frutta	<b>Mousse di frutta</b>
MAR		Passato di verdure e legumi con farro / Pasta all'olio evo	Bocconcini di pollo	Verdura fresca	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MER		Risotto con piselli	Portafogli al forno	Carote lessate	Stregchette	Stregchette
GIO		Pasta d'inverno	Pesce in crosta dorata	Verdura lessata	Frutta di stagione	Frutta di stagione
VEN		Pasta al pomodoro	Polpette verdure e legumi al forno	Verdura fresca	Torta casalinga	<b>Plum-cake</b>

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). 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.



## RICETTE UTILIZZATE NEL MENU AI 2024-2025

**PASTA ALL'ORTOLANA:** pasta, olio e.v.o, pomodoro, zucchine, carote, cipolla, sale

**PASTA AL PESTO VERDE:** pasta, spinaci, ricotta, latte, farina, olio e.v.o, sale

**PASTA D'INVERNO:** pasta, broccoli, cipolla, latte, farina, sale, olio e.v.o

**PASTA ARANCIONE DELICATA:** pasta, ricotta, zucca, cipolla, latte, farina, olio e.v.o, sale

**PASTA ALLA MEDITERRANEA:** pasta, pomodoro, cipolla, basilico, olio e.v.o, sale

**RISOTTO ROSA:** riso, barbabietola rossa, misto per soffritto, farina, latte, acqua, olio e.v.o, sale

**FRITTATA TRICOLORE:** uovo, ricotta, carote, spinaci, formaggio, farina, latte, olio e.v.o, sale

**TORTA SALATA DI SPINACI:** uovo, spinaci, formaggio, mozzarella, latte, pancarrè

**BURGER CON QUINOA:** caulipower, patate, uovo, form., pane gratt., olio e.v.o, sale

**TORTA CASALINGA:** farina, uovo, zucchero, lievito e olio di semi di girasole

### RICHIESTA DIETE SANITARIE

**Dieta Sanitaria :** esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un'alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.).

**Pasto alternativo per diete etiche o religiose,** prevede diverse tipologie di menu:

- Menu privo di carne suina e suoi derivati.
- Menu con esclusione di ogni tipo di carne e derivati, prediligendo preparazioni con proteine contenute in uova, formaggi, pesce e legumi.
- Menu privo di ogni tipo di carne e pesce, prediligendo preparazioni con proteine contenute in uova, formaggi e legumi.
- Menu privo di ogni tipo di proteine animali, prediligendo preparazioni con proteine contenute nei legumi.

## MENU BIANCO AI 2024-2025

GIORNI E SETTIMANE			PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	MERENDE
LUN	1° SETTIMANA	14/10/2024 - 18/10/2024 18/11/2024 - 22/11/2024 23/12/2024 - 27/12/2024 27/01/2025 - 31/01/2025 03/03/2025 - 07/03/2025 07/04/2025 - 11/04/2025	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Prosciutto cotto	VERDURA COTTA: PATATE o CAROTE lessate, condite con olio e.v.o - PANE e FRUTTA (mela o banana)	MELA/BANANA/CRACKER
MAR				Formaggio Asiago		
MER				Prosciutto cotto		
GIO				Parmigiano reggiano		
VEN				Prosciutto cotto		
LUN	2° SETTIMANA	21/10/2024 - 25/10/2024 25/11/2024 - 29/11/2024 30/12/2024 - 03/01/2025 03/02/2025 - 07/02/2025 10/03/2025 - 14/03/2025	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Formaggio Asiago	VERDURA COTTA: PATATE o CAROTE lessate, condite con olio e.v.o - PANE e FRUTTA (mela o banana)	MELA/BANANA/CRACKER
MAR				Prosciutto cotto		
MER				Parmigiano reggiano		
GIO				Prosciutto cotto		
VEN				Formaggio Asiago		
LUN	3° SETTIMANA	28/10/2024 - 01/11/2024 02/12/2024 - 06/12/2024 06/01/2025 - 10/01/2025 10/02/2025 - 14/02/2025 17/03/2025 - 21/03/2025	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Prosciutto cotto	VERDURA COTTA: PATATE o CAROTE lessate, condite con olio e.v.o - PANE e FRUTTA (mela o banana)	MELA/BANANA/CRACKER
MAR				Formaggio Asiago		
MER				Parmigiano reggiano		
GIO				Prosciutto cotto		
VEN				Formaggio Asiago		
LUN	4° SETTIMANA	04/11/2024 - 08/11/2024 09/12/2024 - 13/12/2024 13/01/2025 - 17/01/2025 17/02/2025 - 21/02/2025 24/03/2025 - 28/03/2025	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Prosciutto cotto	VERDURA COTTA: PATATE o CAROTE lessate, condite con olio e.v.o - PANE e FRUTTA (mela o banana)	MELA/BANANA/CRACKER
MAR				Formaggio Asiago		
MER				Prosciutto cotto		
GIO				Parmigiano reggiano		
VEN				Prosciutto cotto		
LUN	5° SETTIMANA	11/11/2024 - 15/11/2024 16/12/2024 - 20/12/2024 20/01/2025 - 24/01/2025 24/02/2025 - 28/02/2025 31/03/2025 - 04/04/2025	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Formaggio Asiago	VERDURA COTTA: PATATE o CAROTE lessate, condite con olio e.v.o - PANE e FRUTTA (mela o banana)	MELA/BANANA/CRACKER
MAR				Parmigiano reggiano		
MER				Prosciutto cotto		
GIO				Formaggio Asiago		
VEN				Parmigiano reggiano		



Servizio gestito per conto dell'Amministrazione Comunale da CIRFOOD s.c. (Cooperativa Italiana di Ristorazione)  
Sede di Modena – Via Elsa Morante, 71 Tel 059 317611 Fax 059 452058

Centro di produzione pasti "CP PINONE", «C.S. BUDRIA» e il «CP.TONINI»; qualsiasi informazioni di carattere nutrizionale (menù, derrate e informazioni in generale), il servizio dietetico di CIRFOOD dietista Vezzali Sara è disponibile alla email: sara.vezzali@cirfood.com

È possibile visionare il menu in vigore sul sito del Comune di Pavullo nel Frignano  
CONTATTI: COMUNE DI PAVULLO NEL FRIGNANO - SERVIZIO SCUOLA

Via Giardini, 20 - 41026 Pavullo n/F (Mo)  
Tel. 0536/29912-29928-29996; Fax 0536/29972