Menu NO CARNE Infanzia Comune di Pavullo e Serramazzoni

PRIMAVERA-ESTATE -2025

in vigore dal 14/04/25 al 10/10/2025

gi	orni e settimane	primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda FT	merenda PT
NAR OO Settimana 1	14/04/2025 - 19/04/2025 19/05/2025 - 23/05/2025 23/06/2025 - 27/06/2025 28/07/2025 - 1/08/2025 1/09/2025 - 5/09/2025 6/10/2025 - 10/10/2025	Riso alle erbe aromatiche	Parmigiano e mozzarella	Verdura fresca	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
		Pasta pomodoro e basilico	Filetto di pesce al forno	Verdura fresca	Crackers	Crackers
		Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Happy pepite	Carote al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
		Antipasto di verdui	ra cruda PU: Lasagne vegetaria	ne	Torta casalinga	Plum-cake
		Crema di zucchine cannellini e basilico con pasta	Filetto di pesce gratinato	Fagiolini al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
OID Settimana 2	21/04/2025 - 25/04/2025 26/05/2025 - 30/05/2025 30/06/2025 - 4/07/2025 4/08/2025 - 8/08/2025 8/09/2025 - 12/09/2025	Pasta al pomodoro	Frittata con verdure	Verdura fresca	Biscotti e latte	Biscotti
		Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Portafoglio di formaggio	Contorno lessato	Focaccia	Schiacciatina
		Risotto ai peperoni	Crocchette di ceci e carote	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
		Passato di verdure e legumi con orzo	Formaggio	Carote al vapore	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
		Pasta alla mediterranea	Cotoletta di pesce	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Settimana 3	28/04/2025 - 2/05/2025 2/06/2025 - 6/06/2025 7/07/2025 - 11/07/2025 11/08/2025 - 15/08/2025 15/09/2025 - 19/09/2025	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Filetto di pesce al forno	Piselli in umido	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
		Pasta alla pizzaiola	Insalatone con uova sode e mais	(comprensivo di contorno)	Crackers	Crackers
		Pasta di semola al pomodoro	Formaggio porzione intera	Zucchine lessate	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
		Crema di verdure e legumi con riso	Filetto di pesce in crosta di mais	Verdura fresca	GELATO	Plum-cake
		Pasta al pesto alla genovese	Hamburger vegetariano	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
Settimana 4	5/05/2025 - 9/05/2025 9/06/2025 - 13/06/2025	Crema di verdure primaverili con pasta	Formaggio	Verdura fresca	Focaccia	CRACKER
		Pasta al pesto rucolino	Amorini (polpette vegetali con cannellini)	Verdura lessata	Frutta fresca	Frutta fresca
ER E	14/07/2025 - 18/07/2025 18/08/2025 - 22/08/2025	Riso all'ortolana	Polpette di pesce al forno	Fagiolini al vapore	Biscotti e latte	Biscotti
Set	22/09/2025 - 26/09/2025	ANTIPASTO: Verdura cruda di stagion	ne PIATTO UNICO: Tortelloni ricotta e	spinaci al burro e salvia	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
EN		Pasta in crema di spinaci	Filetto di pesce al forno	Verdura lessata	Frutta fresca	Frutta fresca
OD Settimana 5		Pasta con piselli (B)	Formaggio Caciotta	Zucchine al vapore	GELATO	Biscotti
	16/06/2025 - 20/06/2025 21/07/2025 - 25/07/2025	Pasta alla mediterranea	Filetto di pesce al forno	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
		Passato di verdure e legumi con orzo	Burger di pesce	Verdura fresca	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
	25/08/2025 - 29/08/2025 29/09/2025 - 3/10/2025	Pasta al pesto di melanzane (B)	Frittata al forno	Patate al forno	Crackers	Crackers
		Pasta al pomodoro e ricotta	Polpette di verdure e legumi al forno	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

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 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 PE 2025

RISO ALL'ORTOLANA: Riso, latte vegetale, farina, olio extra vergine d'oliva, zucchine, carote, cipolla, piselli, salsa di pomodoro e sale.

PASTA ALLA MEDITERRANEA: pasta, pomodoro, cipolla, basilico, olio e.v.o, sale PASTA AL PESTO RUCOLINO: pasta, rucola, ricotta, grana padano dop, sale e olio e.v.o. PASTA ALLA PIZZAIOLA: pasta, pomodoro, cipolla, origano, olio e.v.o. e sale. PASTA AL PESTO DI MELANZANE: Pasta, melanzane, cipolla, prezzemolo, basilico, grana padano

HAPPY PEPITE: fagioli borlotti, patate, formaggi (grana padano dop e asiago dop), uovo, pan grattato e olio e.v.o

AMORINI: Patate, cannellini, pane, uova, formaggio Asiago Dop, carote, olio e.v.o, sale.

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.



Marchare de de de de de de

Make Me

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 45205
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.