

Menu NO CARNE Primarie «De Amicis» e «Ugo Foscolo» - Comune di Pavullo

PRIMAVERA-ESTATE -2025

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

| giorni e settimane | | primi piatti | secondi piatti | contorni |
|--------------------|---|---|---|---------------------|
| LUN | 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 |
| MAR | | Pasta pomodoro e basilico | Filetto di pesce al forno | Verdura fresca |
| MER | | Pasta all'olio extra vergine d'oliva | Happy pepite | Carote al vapore |
| GIO | | Antipasto di verdura cruda | PU: Lasagne vegetariane | |
| VEN | | Pasta con zucchine e cannellini | Filetto di pesce gratinato | Fagiolini al vapore |
| LUN | 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 |
| MAR | | Pasta all'olio extra vergine d'oliva | Portafoglio di formaggio | Contorno lessato |
| MER | | Risotto ai peperoni | Crocchette di ceci e carote | Verdura fresca |
| GIO | | Pasta al pomodoro e piselli | Formaggio | Carote al vapore |
| VEN | | Pasta alla mediterranea | Cotoletta di pesce | Verdura fresca |
| LUN | 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 |
| MAR | | Pasta alla pizzaiola | Insalatone con uova sode e mais (comprensivo di contorno) | |
| MER | | Pasta di semola al pomodoro | Formaggio Porzione intera | Zucchine lessate |
| GIO | | Pasta al pomodoro e piselli | Filetto di pesce in crosta di mais | Verdura fresca |
| VEN | | Pasta al pesto alla genovese | Hamburger vegetariano | Verdura fresca |
| LUN | Settimana 4 5/05/2025 - 9/05/2025 9/06/2025 - 13/06/2025 14/07/2025 - 18/07/2025 18/08/2025 - 22/08/2025 22/09/2025 - 26/09/2025 | Pasta all'olio extra vergine d'oliva | Formaggio | Verdura fresca |
| MAR | | Pasta al pesto rucolino | Amorini (polpette vegetali con cannellini) | Verdura lessata |
| MER | | Riso all'ortolana | Polpette di pesce al forno | Fagiolini al vapore |
| GIO | | ANTIPASTO: Verdura cruda di stagione PIATTO UNICO: Tortelloni ricotta e spinaci al burro e salvia | | |
| VEN | | Pasta in crema di spinaci | Filetto di pesce al forno | Verdura lessata |
| LUN | Settimana 5 12/05/2025 - 16/05/2025 16/06/2025 - 20/06/2025 21/07/2025 - 25/07/2025 25/08/2025 - 29/08/2025 29/09/2025 - 3/10/2025 | Pasta con piselli (B) | Formaggio Caciotta | Zucchine al vapore |
| MAR | | Pasta alla mediterranea | Filetto di pesce al forno | Verdura fresca |
| MER | | Pasta alle verdure (R) | Fish burger | Verdura fresca |
| GIO | | Pasta al pesto di melanzane (B) | Frittata al forno | Patate al forno |
| VEN | | Pasta al pomodoro e ricotta | Polpette di verdure e legumi al forno | Verdura 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 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 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.



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.

Menu NO CARNE Primarie «Verica» e «Da Vinci» - Comune di Pavullo

PRIMAVERA-ESTATE -2025

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

| giorni e settimane | | primi piatti | secondi piatti | contorni |
|--------------------|---|---|---|---------------------|
| LUN | 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 |
| MAR | | Pasta pomodoro e basilico | Filetto di pesce al forno | Verdura fresca |
| MER | | Pasta all'olio extra vergine d'oliva | Happy pepite | Carote al vapore |
| GIO | | Antipasto di verdura cruda | PU: Lasagne vegetariane | |
| VEN | | Crema di zucchine cannellini e basilico con pasta | Filetto di pesce gratinato | Fagiolini al vapore |
| LUN | 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 |
| MAR | | Pasta all'olio extra vergine d'oliva | Portafoglio di formaggio | Contorno lessato |
| MER | | Risotto ai peperoni | Crocchette di ceci e carote | Verdura fresca |
| GIO | | Passato di verdure e legumi con orzo | Formaggio | Carote al vapore |
| VEN | | Pasta alla mediterranea | Cotoletta di pesce | Verdura fresca |
| LUN | 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 |
| MAR | | Pasta alla pizzaiola | Insalatone con uova sode e mais (comprensivo di contorno) | |
| MER | | Pasta di semola al pomodoro | Formaggio Porzione intera | Zucchine lessate |
| GIO | | Crema di verdure e legumi con riso | Filetto di pesce in crosta di mais | Verdura fresca |
| VEN | | Pasta al pesto alla genovese | Hamburger vegetariano | Verdura fresca |
| LUN | Settimana 4 5/05/2025 - 9/05/2025 9/06/2025 - 13/06/2025 14/07/2025 - 18/07/2025 18/08/2025 - 22/08/2025 22/09/2025 - 26/09/2025 | Crema di verdure primaverili con pasta | Formaggio | Verdura fresca |
| MAR | | Pasta al pesto rucolino | Amorini (polpette vegetali con cannellini) | Verdura lessata |
| MER | | Riso all'ortolana | Polpette di pesce al forno | Fagiolini al vapore |
| GIO | | ANTIPASTO: Verdura cruda di stagione PIATTO UNICO: Tortelloni ricotta e spinaci al burro e salvia | | |
| VEN | | Pasta in crema di spinaci | Filetto di pesce al forno | Verdura lessata |
| LUN | Settimana 5 12/05/2025 - 16/05/2025 16/06/2025 - 20/06/2025 21/07/2025 - 25/07/2025 25/08/2025 - 29/08/2025 29/09/2025 - 3/10/2025 | Pasta con piselli (B) | Formaggio Caciotta | Zucchine al vapore |
| MAR | | Pasta alla mediterranea | Filetto di pesce al forno | Verdura fresca |
| MER | | Passato di verdure e legumi con orzo | Fish burger | Verdura fresca |
| GIO | | Pasta al pesto di melanzane (B) | Frittata al forno | Patate al forno |
| VEN | | Pasta al pomodoro e ricotta | Polpette di verdure e legumi al forno | Verdura 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 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 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.



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.