

Menu Scuole dell'Infanzia del Comune di PAVULLO NEL FRIGNANO E SERRAMAZZONI PRIMAVERA ESTATE 2024

MENU PRIVO DI CARNE DI CARNE - IN VIGORE DAL 8/04/2024 1 ° SETTIMANA, FINO AL 11/10/2024

giorni e settimane		primi piatti	secondi piatti	contorni
LUN	Settimana 1 08/04/2024 - 12/04/2024 13/05/2024 - 17/05/2024 17/06/2024 - 21/06/2024 22/07/2024 - 26/07/2024 26/08/2024 - 30/08/2024 30/09/2024 - 04/10/2024	Riso alla salvia	Grana e mozzarella	Verdura fresca
MAR		Pasta pomodoro e basilico	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca
MER		Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Happy pepite	Carote al vapore
GIO		PIATTO UNICO: Lasagne SPECIALI con formaggio		Verdura fresca
VEN		Crema di zucchine cannellini e basilico con pasta	Filetto di pesce gratinato	Fagiolini al vapore
LUN	Settimana 2 15/04/2024 - 19/04/2024 20/05/2024 - 24/05/2024 24/06/2024 - 28/06/2024 29/07/2024 - 02/08/2024 02/09/2024 - 06/09/2024 07/10/2024 - 11/10/2024	Pasta al pomodoro	Frittata del contadino	Verdura fresca
MAR		Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Portafoglio al formaggio	Verdura fresca
MER		Risotto ai peperoni	Crocchette di ceci e carote	Verdura fresca
GIO		Passato di verdure e legumi con orzo	Tonno	Fagiolini al vapore
VEN		Pasta alla mediterranea	Filetto di pesce in crosta di mais	Insalata mista con cannellini
LUN	Settimana 3 22/04/2024 - 26/04/2024 27/05/2024 - 31/05/2024 01/07/2024 - 05/07/2024 05/08/2024 - 09/08/2024 09/09/2024 - 13/09/2024	PIATTO UNICO: Garganelli all'uovo con pomodoro e piselli		Verdura fresca
MAR		Pasta alla pizzaiola	Ins. Tonno e fagioli	Verdura fresca (pomodori)
MER		Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Torta salata di spinaci	Zucchine al vapore
GIO		Crema di verdure e legumi con riso	Cotoletta di pesce	Verdura fresca
VEN		Pasta al pesto alla genovese	Polpette vegetali	Piselli in umido
LUN	Settimana 4 29/04/2024 - 03/05/2024 03/06/2024 - 07/06/2024 08/07/2024 - 12/07/2024 12/08/2024 - 16/08/2024 16/09/2024 - 20/09/2024	Pasta al pomodoro e basilico	Formaggio fresco o stagionato	Fagiolini al vapore
MAR		Pasta al pesto rucolino	Amorini (polpette vegetali con cannellini)	Verdura fresca
MER		Riso all'ortolana	Polpette di pesce al forno	Verdura fresca
GIO		Crema di verdure primaverili con pasta	Pizza margherita	
VEN		Pasta alla siciliana (melanzane)	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca
LUN	Settimana 5 06/05/2024 - 10/05/2024 10/06/2024 - 14/06/2024 15/07/2024 - 19/07/2024 19/08/2024 - 23/08/2024 23/09/2024 - 27/09/2024	Pasta al tonno	Tortino di carote	Zucchine al vapore
MAR		Pasta alla mediterranea	Formaggio fresco o stagionato	Verdura fresca
MER		Passato di verdure e legumi con riso	Burger di pesce	Verdura fresca
GIO		Pasta al pomodoro e ricotta	Polpette di verdure e legumi al forno	Verdura fresca
VEN		Pasta al pesto di melanzane	Filetto di pesce gratinato	Patate al forno

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 2024

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

FRITTATA DEL CONTADINO:

Zucchine, carote, latte, farina, olio e.v.o., uovo, ricotta e sale.

PASTA ALLA MEDITERRANEA:

pasta, pomodoro, cipolla, olio e.v.o. basilico e sale.

PASTA ALLA PIZZAIOLA: pasta, pomodoro, cipolla, origano, olio e.v.o. e sale.

PASTA AL PESTO RUCOLINO: pasta, rucola, ricotta, grana padano dop, sale e olio e.v.o.

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

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

TORTA PARADISO: Farina, uovo, zucchero, lievito e olio di semi di girasole.

parmigiano reggiano e sale.

PASTA ALLA SICILIANA: pasta, cipolla, melanzana, salsa di pomodoro, olio e.v.o. e sale.

PASTA AL PESTO DI MELANZANE: Pasta, melanzane, cipolla, prezzemolo, basilico, grana padano

dop e olio e.v.o. sale.

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»

Per qualsiasi informazioni di carattere nutrizionale (menù, derrate e informazioni in generale), il servizio dietetico di

CIRFOOD dietista Nadia Zeoli è disponibile alla email: nadia.zeoli@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

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.

