

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

IN VIGORE DAL 8/04/2024 1 ° SETTIMANA, FINO AL 11/10/2024

giorni e settimane		primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda FT	merenda PT	
LUN	Settimana 1	08/04/2024 - 12/04/2024	Riso alla salvia	Grana e mozzarella	Verdura fresca	Yogurt alla frutta	<b>Mousse di frutta</b>
MAR		13/05/2024 - 17/05/2024	Pasta pomodoro e basilico	Pollo al forno	Verdura fresca	Schiacciatina	Schiacciatina
MER		17/06/2024 - 21/06/2024	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Happy pepite	Carote al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
GIO		22/07/2024 - 26/07/2024	PIATTO UNICO: Lasagne al ragù di bovino al forno		Verdura fresca	Torta casalinga	<b>Plum-cake</b>
VEN		26/08/2024 - 30/08/2024	Crema di zucchine cannellini e basilico con pasta	Filetto di pesce gratinato	Fagiolini al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
LUN	Settimana 2	30/09/2024 - 04/10/2024	Pasta al pomodoro	Frittata del contadino	Verdura fresca	Biscotti	Biscotti
MAR		15/04/2024 - 19/04/2024	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Portafoglio al forno	Verdura fresca	Schiacciatina	Schiacciatina
MER		20/05/2024 - 24/05/2024	Risotto ai peperoni	Crocchette di ceci e carote	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
GIO		24/06/2024 - 28/06/2024	Passato di verdure e legumi con orzo	Filetti di pollo all'aceto balsamico	Fagiolini al vapore	Yogurt alla frutta	<b>Mousse di frutta</b>
VEN		29/07/2024 - 02/08/2024	Pasta alla mediterranea	Filetto di pesce in crosta di mais	Insalata mista con cannellini	Frutta fresca	Frutta fresca
LUN	Settimana 3	07/10/2024 - 11/10/2024	PIATTO UNICO: Garganelli all'uovo con ragu' di bovino		Verdura fresca	Yogurt alla frutta	<b>Mousse di frutta</b>
MAR		22/04/2024 - 26/04/2024	Pasta alla pizzaiola	Insalatone tonno e fagioli	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
MER		27/05/2024 - 31/05/2024	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Torta salata di spinaci	Zucchine al vapore	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
GIO		01/07/2024 - 05/07/2024	Crema di verdure e legumi con riso	Cotoletta di pesce	Verdura fresca	GELATO	<b>Plum-cake</b>
VEN		05/08/2024 - 09/08/2024	Pasta al pesto alla genovese	Polpette di manzo	Piselli in umido	Frutta fresca	Frutta fresca
LUN	Settimana 4	09/09/2024 - 13/09/2024	Pasta al pomodoro e basilico	Prosciutto cotto	Fagiolini al vapore	Focaccia	CRACKER
MAR		29/04/2024 - 03/05/2024	Pasta al pesto rucolino	Amorini (polpette vegetali con cannellini)	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
MER		03/06/2024 - 07/06/2024	Riso all'ortolana	Polpette di pesce al forno	Verdura fresca	Biscotti	Biscotti
GIO		08/07/2024 - 12/07/2024	Crema di verdure primaverili con pasta	Pizza margherita		Yogurt alla frutta	<b>Mousse di frutta</b>
VEN		12/08/2024 - 16/08/2024	Pasta alla siciliana (melanzane)	Pollo al forno	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
LUN	Settimana 5	16/09/2024 - 20/09/2024	Pasta al tonno	Tortino di carote	Zucchine al vapore	Biscotti	Biscotti
MAR		06/05/2024 - 10/05/2024	Pasta alla mediterranea	Bocconcini di pollo dorati	Verdura fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
MER		10/06/2024 - 14/06/2024	Passato di verdure e legumi con riso	Burger di pesce	Verdura fresca	Yogurt alla frutta	<b>Mousse di frutta</b>
GIO		15/07/2024 - 19/07/2024	Pasta al pomodoro e ricotta	Polpette di verdure e legumi al forno	Verdura fresca	Focaccia	<b>Schiacciatina</b>
VEN		19/08/2024 - 23/08/2024	Pasta al pesto di melanzane	Lombino di suino olio e limone	Patate al forno	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 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.

## 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 PE 2024

giorni e settimane		primi piatti	Prosciutto cotto	contorni	merenda
LUN	Settimana 1	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Prosciutto cotto	Verdura fresca o al vapore (insalata verde, carote fresche o al vapore e patate al vapore) - Pane e Frutta Fresca MELA O BANANA	MELA/BANANA/CRACKER
MAR			Fettina di carne		
MER			Prosciutto cotto		
GIO			Fettina di carne		
VEN			Formaggio parmigiano reggiano		
LUN	Settimana 2	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Prosciutto cotto	Verdura fresca o al vapore ( insalata verde, carote fresche o al vapore e patate al vapore)	MELA/BANANA/CRACKER
MAR			Fettina di carne		
MER			Prosciutto cotto		
GIO			Formaggio Asiago		
VEN			Parmigiano reggiano		
LUN	Settimana 3	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Formaggio Asiago	Verdura fresca o al vapore ( insalata verde, carote fresche o al vapore e patate al vapore)	MELA/BANANA/CRACKER
MAR			Prosciutto cotto		
MER			Fettina di carne		
GIO			Parmigiano reggiano		
VEN			Prosciutto cotto		
LUN	Settimana 4	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Parmigiano reggiano	Verdura fresca o al vapore ( insalata verde, carote fresche o al vapore e patate al vapore)	MELA/BANANA/CRACKER
MAR			Prosciutto cotto		
MER			Formaggio Asiago		
GIO			Fettina di carne		
VEN			Prosciutto cotto		
LUN	Settimana 5	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Prosciutto cotto	Verdura fresca o al vapore ( insalata verde, carote fresche o al vapore e patate al vapore)	MELA/BANANA/CRACKER
MAR			Fettina di carne		
MER			Parmigiano reggiano		
GIO			Formaggio Asiago		
VEN			Prosciutto cotto		

**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 informazione 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](mailto: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**

