

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

DIETA PRIVA DI CARNE 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		Riso alla salvia	Grana e mozzarella	Verdura fresca e verdura al vapore	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
MAR		08/04/2024 - 12/04/2024	pasta al pomodoro e basilico	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca e verdura al vapore	Schiacciatina	Schiacciatina
MER		13/05/2024 - 17/05/2024	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Happy pepite	Carote al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
GIO		17/06/2024 - 21/06/2024	PIATTO UNICO: Lasagne SPECIALI AL FORNO SC SM		Verdura fresca e verdura al vapore	Torta casalinga	Plum-cake
VEN		22/07/2024 - 26/07/2024	Crema di zucchine cannellini e basilico con pasta	Filetto di pesce gratinato	Fagiolini al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
		30/08/2024 - 30/08/2024					
		30/09/2024 - 04/10/2024					
LUN	Settimana 2		Pasta al pomodoro	Frittata del contadino	Verdura fresca e verdura al vapore	Biscotti	Biscotti
MAR		15/04/2024 - 19/04/2024	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Formaggio fresco o stagionato	Verdura fresca e verdura al vapore	Schiacciatina	Schiacciatina
MER		20/05/2024 - 24/05/2024	Risotto ai peperoni	Crocchette di ceci e carote	Verdura fresca e verdura al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
GIO		24/06/2024 - 28/06/2024	Passato di verdure e legumi con orzo	Filetto di pesce gratinato	Fagiolini al vapore	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
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
		02/09/2024 - 06/09/2024					
		07/10/2024 - 11/10/2024					
LUN	Settimana 3		PIATTO UNICO: Garganelli all'uovo con pomodoro e piselli abb.		Verdura fresca e verdura al vapore	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
MAR		22/04/2024 - 26/04/2024	Pasta alla pizzaiola	Sformato d'Estate	Verdura fresca e verdura al vapore	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 e verdura al vapore	GELATO	Plum-cake
VEN		05/08/2024 - 09/08/2024	Pasta al pesto alla genovese	Polpette vegetali	Piselli in umido	Frutta fresca	Frutta fresca
		09/09/2024 - 13/09/2024					
LUN	Settimana 4		Pasta al pomodoro e basilico	Formaggio fresco o stagionato	Fagiolini al vapore	Focaccia	CRACKER
MAR		29/04/2024 - 03/05/2024	Pasta al pesto rucolino	Amorini (polpette vegetali con cannellini)	Verdura fresca e verdura al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
MER		03/06/2024 - 07/06/2024	Riso all'ortolana	Polpette di pesce al forno	Verdura fresca e verdura al vapore	Biscotti	Biscotti
GIO		08/07/2024 - 12/07/2024	Crema di verdure primaverili con pasta	Pizza margherita		Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
VEN		12/08/2024 - 16/08/2024	Pasta alla siciliana (melanzane)	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca e verdura al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
		16/09/2024 - 20/09/2024					
LUN	Settimana 5		Pasta al pomodoro	Tortino di carote	Zucchine al vapore	Biscotti	Biscotti
MAR		06/05/2024 - 10/05/2024	Pasta alla mediterranea	Formaggio fresco o stagionato	Verdura fresca e verdura al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
MER		10/06/2024 - 14/06/2024	Passato di verdure e legumi con riso	Burger di pesce	Verdura fresca e verdura al vapore	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
GIO		15/07/2024 - 19/07/2024	Pasta al pomodoro e ricotta	Polpette di verdure e legumi al forno	Verdura fresca e verdura al vapore	Focaccia	Schiacciatina
VEN		19/08/2024 - 23/08/2024	Pasta al pesto di melanzane	Fil. Di pesce gratinato	Patate al forno	Frutta fresca	Frutta fresca
		23/09/2024 - 27/09/2024					

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.

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

