

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

DIETA PRIVA DI CARNE DI SUINO 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		pasta al pomodoro e basilico	Pollo al forno	Verdura fresca e verdura al vapore	Schiacciatina	Schiacciatina
MER		Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Happy pepite	Carote al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
GIO		PIATTO UNICO: Lasagne al ragù di bovino al forno		Verdura fresca e verdura al vapore	Torta casalinga	Plum-cake
VEN		Crema di zucchine cannellini e basilico con pasta	Filetto di pesce gratinato	Fagiolini al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
LUN	Settimana 2	Pasta al pomodoro	Frittata del contadino	Verdura fresca e verdura al vapore	Biscotti	Biscotti
MAR		Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Formaggio fresco o stagionato	Verdura fresca e verdura al vapore	Schiacciatina	Schiacciatina
MER		Risotto ai peperoni	Crocchette di ceci e carote	Verdura fresca e verdura al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
GIO		Passato di verdure e legumi con orzo	Filetti di pollo all'aceto balsamico	Fagiolini al vapore	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
VEN		Pasta alla mediterranea	Filetto di pesce in crosta di mais	Insalata mista con cannellini	Frutta fresca	Frutta fresca
LUN	Settimana 3	PIATTO UNICO: Garganelli all'uovo con ragu' di bovino		Verdura fresca e verdura al vapore	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
MAR		Pasta alla pizzaiola	Sformato d'Estate	Verdura fresca e verdura al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
MER		Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Torta salata di spinaci	Zucchine al vapore	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA
GIO		Crema di verdure e legumi con riso	Cotoletta di pesce	Verdura fresca e verdura al vapore	GELATO	Plum-cake
VEN		Pasta al pesto alla genovese	Polpette di manzo	Piselli in umido	Frutta fresca	Frutta fresca
LUN	Settimana 4	Pasta al pomodoro e basilico	Formaggio fresco o stagionato	Fagiolini al vapore	Focaccia	CRACKER
MAR		Pasta al pesto rucolino	Amorini (polpette vegetali con cannellini)	Verdura fresca e verdura al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
MER		Riso all'ortolana	Polpette di pesce al forno	Verdura fresca e verdura al vapore	Biscotti	Biscotti
GIO		Crema di verdure primaverili con pasta	Pizza margherita		Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
VEN		Pasta alla siciliana (melanzane)	Pollo al forno	Verdura fresca e verdura al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
LUN	Settimana 5	Pasta al pomodoro	Tortino di carote	Zucchine al vapore	Biscotti	Biscotti
MAR		Pasta alla mediterranea	Bocconcini di pollo dorati	Verdura fresca e verdura al vapore	Frutta fresca	Frutta fresca
MER		Passato di verdure e legumi con riso	Burger di pesce	Verdura fresca e verdura al vapore	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
GIO		Pasta al pomodoro e ricotta	Polpette di verdure e legumi al forno	Verdura fresca e verdura al vapore	Focaccia	Schiacciatina
VEN		Pasta al pesto di melanzane	Filetto di pesce gratinato	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;

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

