

Menu Scuole Primarie del Comune di PAVULLO NEL FRIGNANO E SERRAMAZZONI PRIMAVERA ESTATE 2024

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

NOTE: A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane

* I PIATTI CON ASTERISCO SONO SOLO QUELLE

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

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

