

Menu NO BOVINO Nido Comune di Pavullo e Serramazzoni

PRIMAVERA-ESTATE -2026

in vigore dal 13/04/26 al 16/10/2026

giorni e settimane			primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda FT
LUN	Settimana 1	13/04/2026 - 17/04/2026	Risotto allo zafferanno	Mozzarella	Verdura fresca	Yogurt alla frutta
MAR		18/05/2026 - 22/05/2026	Pasta pomodoro e basilico	Bocconcini di pollo gratinati	Verdura fresca	Frutta fresca
MER		22/06/2026 - 26/06/2026	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Happy pepite (con legumi)	Carote al vapore	Biscotti e latte
GIO		27/07/2026 - 31/07/2026	ANTIPASTO: Verdura cruda di stagione		PIATTO UNICO: Lasagne vegetariane	
VEN		31/08/2026 - 4/09/2026 5/10/2026 - 9/10/2026	Crema di zucchine cannellini e basilico con pasta	Filetto di pesce gratinato	Fagiolini al vapore	Crackers
LUN	Settimana 2	20/04/2026 - 24/04/2026	Pasta al pomodoro	Frittata agli spinaci	Verdura fresca	Yogurt alla frutta
MAR		25/05/2026 - 29/05/2026	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Portafoglio	Contorno lessato	Focaccia
MER		29/06/2026 - 3/07/2026	Risotto ai peperoni	Crocchette di ceci e carote	Verdura fresca	Frutta fresca
GIO		3/08/2026 - 7/08/2026	Passato di verdure e legumi con orzo	Filetti di pollo all'aceto balsamico	Carote al vapore	Torta casalinga
VEN		7/09/2026 - 11/09/2026 12/10/2026 - 16/10/2026	Pasta con barbabietola e stracchino	Cotoletta di pesce	Verdura fresca	Frutta fresca
LUN	Settimana 3	27/04/2026 - 1/05/2026	Pasta in crema di zucchine	Spezzatino di tacchino	Piselli in umido	Yogurt alla frutta
MAR		1/06/2026 - 5/06/2026	Risotto primaverile	Frittata con verdure	Verdura fresca	Schiacciata
MER		6/07/2026 - 10/07/2026	Pasta al pomodoro	Crocchette vegetariane	Zucchine lessate	Frutta fresca
GIO		10/08/2026 - 14/08/2026	Crema di verdure e legumi con riso	Filetto di pesce in crosta di mais	Verdura fresca	Gelato
VEN		14/09/2026 - 18/09/2026	Pasta al pesto alla genovese	Pataburger	Verdura fresca	Frutta fresca
LUN	Settimana 4	4/05/2026 - 8/05/2026	Crema di verdure primaverili con pasta	Torta salata emiliana*	Verdura fresca	Focaccia
MAR		8/06/2026 - 12/06/2026	Pasta in crema di spinaci	Amorini (polpette vegetali con cannellini)	Verdura lessata	Frutta fresca
MER		13/07/2026 - 17/07/2026	Riso alla parmigiana	Medaglione di pesce	Verdura fresca	Torta casalinga
GIO		17/08/2026 - 21/08/2026	Pasta al pesto di melanzane (B)	Lombino di suino olio e limone	Patate al forno	Yogurt alla frutta
VEN		21/09/2026 - 25/09/2026	Pasta con ricotta e pomodoro	Pollo alla paprika	Verdura lessata	Frutta fresca
LUN	Settimana 5	11/05/2026 - 15/05/2026	Pasta con piselli (B)	Sformato di ricotta e carote	Verdura fresca	Gelato
MAR		15/06/2026 - 19/06/2026	Pasta all'olio extra vergine d'oliva	Pollo al forno	Verdura lessata	Frutta fresca
MER		20/07/2026 - 24/07/2026	Passato di verdure e legumi con orzo	Filetto di pesce gratinato	Verdura fresca	Yogurt alla frutta
GIO		24/08/2026 - 28/08/2026	ANTIPASTO: Verdura cruda di stagione		PIATTO UNICO: Pizza margherita	
VEN		28/09/2026 - 2/10/2026	Pasta al pesto rucolino	Polpette di verdure e legumi al forno	Verdura 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 2026

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

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

RISO PRIMAVERILE: riso, piselli, carote, zucchine, cipolla, olio, sale

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

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

PATABURGER: cavolfiore, patate, barbabietola, pangrattato, parmigiano, olio e 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 45205

Centro di produzione pasti "CP PINONE", «C.S. BUDRIA» e il «CP.TONINI»

Qualsiasi informazioni di carattere nutrizionale (menù, derrate e informazioni in generale), il servizio dietetico di CIRFOOD dietista Vezzali Sara è disponibile alla email: sara.vezzali@cirfood.com.