

Menu NO BOVINO Primarie Pavullo e Serramazzone

PRIMAVERA-ESTATE -2026

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

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