Menu Infanzia Comune di Pavullo e Serramazzoni

AUTUNNO - INVERNO - ANNO SCOLASTICO 2025-2026

in vigore dal 20/10/2025 al 13/04/2026

GIORNI E SETTIMANE			PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	MERENDA FT	MERENDA PT
LUN	Settimana 1	20/10/2025 - 24/10/2025 24/11/2025 - 28/11/2025 29/12/2025 - 2/01/2026 2/02/2026 - 6/02/2026 9/03/2026 - 13/03/2026	Crema di patate e carote con pasta	Frittata tricolore	Verdura lessata	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
MAR			Riso alla zucca	Parmigiano e mozzarella	Verdura fresca	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MER			Pasta all'ortolana	Lombino di suino al forno	Purè di patate	Biscotti e latte	Biscotti
GIO			Pasta all'olio evo	Polpette di pollo	Piselli in umido	Cracker	Cracker
VEN			Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato al forno	Verdura fresca	Frutta di stagione	Frutta di stagione
LUN	Settimana 2	27/10/2025 - 31/10/2025 01/12/2025 - 05/12/2025 05/01/2026 - 09/01/2026 9/02/2026 - 13/02/2026 16/03/2026 - 20/03/2026	Pasta al ragù di bovino + 1/2 porzione di formaggio		Verdura fresca	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
MAR			Pasta d'inverno	Spezzatino di pollo	Piselli brasati	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MER			Passato di verdure e legumi con orzo	Torta salata di spinaci	Verdura fresca	Torta casalinga	Plumcake
GIO			Pasta arancione delicata	Burger con quinoa	Verdura fresca	Focaccia da forno	Cracker
VEN			Risotto alla parmigiana	Cotoletta di pesce al forno	Broccoli al vapore	Frutta di stagione	Frutta di stagione
LUN	Settimana 3	3/11/2025 - 7/11/2025 08/12/2025 - 12/12/2025 12/01/2026 - 16/01/2026 16/02/2026 - 20/02/2026 23/03/2026 - 27/03/2026	Pasta alla mediterranea	Erbazzone Reggiano	Carote al vapore	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MAR			Pasta al profumo di salvia	Crocchette ceci e zucca	Verdura fresca	Schiacciatina	Schiacciatina
MER			Pasta al pomodoro rustico	Bocconcini di pollo dorati	Fagiolini lessati	Te deteinato e biscotti	Biscotti
GIO			ANTIPASTO: Insalata mista + PIATTO UNICO: Lasagne al forno con ragù di manzo			Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
VEN			Risotto con piselli	Burger di pesce	Verdura fresca mista	Frutta di stagione	Frutta di stagione
LUN	Settimana 4	10/11/2025 - 14/11/2025 15/12/2025 - 19/12/2025 19/01/2026 - 23/01/2026 23/02/2026 - 27/02/2026 30/03/2026 - 3/04/2026	Pasta al pomodoro e ricotta	Tortino di zucca dorato al forno	Verdura fresca	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
MAR			Passato di fagioli con pasta	Filetti di pollo al limone	Cavolfiori lessati	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MER			Pasta all'olio evo	Medaglioni vegetariani cannellini e verza	Verdura lessata	Pane e cioccolatina fondente	Cioccolatina fondente
GIO			Passato di verdure e legumi + PIZZA MARGHERITA			Cracker	Cracker
VEN			Risotto rosa	Cotoletta di pesce al forno	Fagiolini lessati	Frutta di stagione	Frutta di stagione
LUN	Settimana 5	17/11/2025 - 21/11/2025 22/12/2025 - 26/12/2025 26/01/2026 - 30/01/2026 2/03/2026 - 6/03/2026 6/04/2026 - 10/04/2026	Pasta alla mediterranea	Sformato di verdura	Verdura lessata	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
MAR			Passato di verdure e legumi con farro	Bocconcini di pollo gratinati	Verdura fresca	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MER			Risotto alla curcuma	Portafogli al forno	Macedonia di verdure con legumi	Streghette	Streghette
GIO			Pasta d'inverno	Pesce in crosta dorata	Fagiolini all'olio	Torta casalinga	Plumcake
VEN			Pasta al pomodoro	Polpette verdure e legumi al forno	Verdura fresca	Frutta di stagione	Frutta di stagione

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.

CIRFOOD

RICETTE UTILIZZATE NEL MENU AI 2025-2026

PASTA ALL'ORTOLANA: pasta, olio e.v.o, pomodoro, zucchine, carote, cipolla, sale

PASTA D'INVERNO: pasta, broccoli, cipolla, farina, sale, olio e.v.o

PASTA ARANCIONE DELICATA: pasta, ricotta, zucca, cipolla, latte, farina, olio e.v.o, sale

PASTA ALLA MEDITERRANEA: pasta, pomodoro, cipolla, basilico, olio e.v.o, sale

RISOTTO ROSA: riso, barbabietola rossa, misto per soffritto, farina, latte, acqua, olio e.v.o, sale

FRITTATA TRICOLORE: uovo, ricotta, carote, spinaci, formaggio, farina, latte, olio e.v.o, sale

TORTA SALATA DI SPINACI: uovo, spinaci, formaggio, mozzarella, latte, pancarrè

BURGER CON QUINOA: caulipower, patate, uovo, form., pane gratt., olio e.v.o, sale

TORTA CASALINGA: farina, uovo, zucchero, lievito e olio di semi di girasole

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 AI 2025-2026

GIORNI E SETTIMANE			PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	MERENDE
LUN	1° SETTIMANA	20/10/2025 - 24/10/2025 24/11/2025 - 28/11/2025 29/12/2025 - 2/01/2026 2/02/2026 - 6/02/2026 9/03/2026 - 13/03/2026	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Prosciutto cotto	VERDURA COTTA: PATATE o CAROTE lessate, condite con olio e.v.o - PANE e FRUTTA (mela o banana)	MELA/BANANA/ CRACKER
MAR				Parmigiano Reggiano		
MER				Prosciutto cotto		
GIO				Fettina di carne bianca		
VEN				Filetto di pesce		
LUN	2° SETTIMANA	27/10/2025 - 31/10/2025 01/12/2025 - 05/12/2025 05/01/2026 - 09/01/2026 9/02/2026 - 13/02/2026 16/03/2026 - 20/03/2026	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Formaggio Asiago	VERDURA COTTA: PATATE o CAROTE lessate, condite con olio e.v.o - PANE e FRUTTA (mela o banana)	MELA/BANANA/ CRACKER
MAR				Fettina di carne bianca		
MER				Parmigiano reggiano		
GIO				Prosciutto cotto		
VEN				Filetto di pesce		
LUN	3° SETTIMANA	3/11/2025 - 7/11/2025 08/12/2025 - 12/12/2025 12/01/2026 - 16/01/2026 16/02/2026 - 20/02/2026 23/03/2026 - 27/03/2026	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Prosciutto cotto	VERDURA COTTA: PATATE o CAROTE lessate, condite con olio e.v.o - PANE e FRUTTA (mela o banana)	MELA/BANANA/ CRACKER
MAR				Formaggio Asiago		
MER				Parmigiano reggiano		
GIO				Fettina di carne bianca		
VEN				Filetto di pesce		
LUN	4° SETTIMANA	10/11/2025 - 14/11/2025 15/12/2025 - 19/12/2025 19/01/2026 - 23/01/2026 23/02/2026 - 27/02/2026 30/03/2026 - 3/04/2026	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Prosciutto cotto	VERDURA COTTA: PATATE o CAROTE lessate, condite con olio e.v.o - PANE e FRUTTA (mela o banana)	MELA/BANANA/ CRACKER
MAR				Formaggio Asiago		
MER				Prosciutto cotto		
GIO				Parmigiano reggiano		
VEN				Filetto di pesce		
LUN	5° SETTIMANA	17/11/2025 - 21/11/2025 22/12/2025 - 26/12/2025 26/01/2026 - 30/01/2026 2/03/2026 - 6/03/2026 6/04/2026 - 10/04/2026	Pasta all'olio extra vergine di oliva	Formaggio Asiago	VERDURA COTTA: PATATE o CAROTE lessate, condite con olio e.v.o - PANE e FRUTTA (mela o banana)	MELA/BANANA/ CRACKER
MAR				Parmigiano reggiano		
MER				Prosciutto cotto		
GIO				Filetto di pesce		
VEN				Parmigiano reggiano		

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»; 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
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

CIRFOOD