

Menu NO CARNE - Infanzia Comune di Pavullo e Serramazzoni

AUTUNNO - INVERNO - ANNO SCOLASTICO 2025-2026

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

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	Filetto di pesce al forno	Purè di patate	Biscotti e latte	Biscotti
GIO		Pasta all'olio evo	Polpette vegetali	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 sugo di pomodoro e piselli	Formaggio	Verdura fresca	Yogurt alla frutta	Mousse di frutta
MAR		Pasta d'inverno	Filetto di pesce al forno	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	Schiacciata	Schiacciata
MER		Pasta al pomodoro rustico	Filetto di pesce al forno	Fagiolini lessati	Te deinato e biscotti	Biscotti
GIO		ANTIPASTO: Insalata mista + PIATTO UNICO: Lasagne al forno con pomodoro e formaggio			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	Formaggio fresco o stagionato	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	Filetto di pesce al forno	Verdura fresca	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MER		Risotto alla curcuma	Portafogli di formaggio	Macedonia di verdure con legumi	Stregchette	Stregchette
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.





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

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 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