

Menu NO CARNE – Primarie 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
LUN	1° SETTIMANA	Pasta al pomodoro rustico	Frittata tricolore	Verdura fresca
MAR		Riso alla zucca	Parmigiano e mozzarella	Verdura fresca
MER		Pasta all'ortolana	Filetto di pesce al forno	Purè di patate
GIO		Pasta all'olio evo	Polpette vegetali	Piselli in umido
VEN		Pasta al pomodoro	Filetto di pesce gratinato al forno	Verdura fresca
LUN	2° SETTIMANA	Pasta al sugo di pomodoro e piselli		Verdura fresca
MAR		Pasta d'inverno	Filetto di pesce al forno	Piselli brasati
MER		Pasta pomodoro e piselli	Torta salata di spinaci	Verdura fresca
GIO		Pasta arancione delicata	Burger con quinoa	Verdura fresca
VEN		Risotto alla parmigiana	Cotoletta di pesce al forno	Broccoli al vapore
LUN	3° SETTIMANA	Pasta alla mediterranea	Erbazzone Reggiano	Carote al vapore
MAR		Pasta al profumo di salvia	Crocchette ceci e zucca	Verdura fresca
MER		Pasta al pomodoro rustico	Filetto di pesce al forno	Fagiolini lessati
GIO		ANTIPASTO: Insalata mista + PIATTO UNICO: Lasagne al forno con pomodoro e formaggio		
VEN		Risotto con piselli	Burger di pesce	Verdura lessata
LUN	4° SETTIMANA	Pasta al pomodoro e ricotta	Tortino di zucca dorato al forno	Verdura fresca
MAR		Pasta fagioli e pomodoro	Formaggio fresco o stagionato	Cavolfiori lessati
MER		Pasta all'olio evo	Medaglioni vegetariani cannellini e verza	Verdura lessata
GIO		PIATTO UNICO: PIZZA MARGHERITA + Verdura fresca di stagione		
VEN		Risotto rosa	Cotoletta di pesce al forno	Fagiolini lessati
LUN	5° SETTIMANA	Pasta alla mediterranea	Sformato di verdura	Verdura lessata
MAR		Pasta all'olio evo	Filetto di pesce al forno	Verdura fresca
MER		Risotto alla curcuma	Portafogli di formaggio	Macedonia di verdure e legumi
GIO		Pasta d'inverno	Pesce in crosta dorata	Fagiolini all'olio
VEN		Pasta al pomodoro	Polpette 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 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