

Comune di Ferrara - Scuola dell'Infanzia Menù VEGANO autunno-inverno 2024/2025

Rev.nr*1/2024

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Passato di ceci con pasta	Riso all'olio	Minestra in brodo vegetale	Passato di verdure con pastina*	30/09/24	04/10/24
	Burger di legumi	Tofu	Lenticchie in umido	Piatto di legumi	Cotoletta di verdure	28/10/24	01/11/24
	Carote crude julienne	Insalata verde	Patate agli aromi	Broccoli all'olio	Piselli e carote all'olio*	25/11/24	29/11/24
	Pane integrale	Pane	Pane	Pane integrale	Pane	06/01/24	10/01/24
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	03/02/24	07/02/24
Dessert vegetale	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	Bevanda vegetale e cereali	Frutta fresca di stagione o banana	02/03/24	06/03/24	
2° SETT.	Pasta integrale al pomodoro e origano	Crema di verdure e patate con orzo*	Risotto al radicchio rosso	Passato di fagioli con pasta	Fusilli alla crema di zucca	07/10/24	11/10/24
	Tofu	Piatto di legumi	Cotoletta di verdure	Pizza al pomodoro	Tofu	04/11/24	08/11/24
	Cappuccio julienne	Bieta all'olio*	Finocchi all'olio	Carote julienne	Cavolfiore all'olio	02/12/24	06/12/24
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	13/01/24	17/01/24
	Tortino al limone SL SU**	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	10/02/24	14/02/24
Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione o banana	Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	09/03/24	13/03/24	
3° SETT.	Crema di verdure e legumi con orzo*	Pasta integrale al pomodoro	Minestra in brodo vegetale	Riso all'olio	Pasta al ragù di verdure e legumi*	14/10/24	18/10/24
	Tofu	Piatto di legumi	Spezzatino di seitan	Piatto di legumi	Polpette di legumi	11/11/24	15/11/24
	Broccoli all'olio	Carote crude julienne	Patate agli aromi	Insalata verde	Finocchi cotti	09/12/24	13/12/24
	Pane integrale	Pane	Pane integrale	Pane	Pane	20/01/24	24/01/24
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	17/02/24	21/02/24
Bevanda vegetale e biscotti SL SU	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	Dessert vegetale	Frutta fresca di stagione o banana	16/03/24	20/03/24	
4° SETT.	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure e patate con orzo*	Risotto alla zucca	Passato di fagioli con pasta	Pasta all'olio	21/10/24	25/10/24
	Spezzatino di seitan	Tofu	Piatto di legumi	Pizza al pomodoro	Burger di legumi	18/11/24	22/11/24
	Cavolfiore all'olio	Fagiolini all'olio*	Insalata verde	Carote julienne	Spinaci all'olio*	16/12/24	20/12/24
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane integrale	27/01/24	31/01/24
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	24/02/24	28/02/24
Frutta fresca di stagione o banana	Tortino al limone SL SU	Pane e marmellata	Succo di frutta s/zuccheri e cracker	Frutta fresca di stagione o banana	23/03/24	27/03/24	

Colazione: bevanda vegetale con fette biscottate o biscotti SL SU o cornflakes

** torta del mese per festeggiare i compleanni

Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

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 (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 -allegato II e s.m.l.). 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.

