

Comune di Ferrara - Scuola Primaria

Menù primavera-estate 2024/2025

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2024
1° SETT. 14/04/25-18/04/25	Pasta olio e basilico Scaloppina di pollo al limone	Spaghetti al ragù di pesce* Frittata al forno	Menù di Pasqua Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Pollo al forno			produzione del seguente menù: Certificate da agricoltura biologica: pane, pane grattugiato, crackers, biscotti secchi, fette
						biscottate, grissini, dessert, pasta di semola, paste secche all'uovo,
	Carote julienne	insalata e cappuccio julienne	Patate al forno*			riso, orzo perlato, farro, farina di
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Torta			grano tenero, farina di mais, semolino, legumi secchi, olio extravergine d'oliva, burro, succhi di frutta, camomilla, orzo solubile,
2° SETT. 21/04/25-25/04/25						composta di frutta, miele, corn flakes, polpa e passata di pomodoro, pelati, verdure surgelate, prodotti ortofrutticoli freschi, carne fresca di bovino, carne fresca di suino, prosciutto cotto, uova pastorizzare, uova fresche, latte, yogurt, mozzarella, stracchino, crescenza, ricotta, asiago DOP, emmenthal DOP,
3° SETT. 28/04/25-2/05/25	Pasta integrale alla parmigiana	Passato di fagioli con farro*	Spaghetti al tonno		Risotto al sugo di verdure*	caciotta, casatella, robiola, prodotti della pesca (salmone, trota, orata e branzino), prodotti
	Cotoletta di platessa* Insalata mista Pane e frutta	Arrosto di tacchino al rosmarino Carote julienne Pane e frutta	Frittata al forno Zucchine trifolate Pane integrale e frutta		Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta	per la prima infanzia (biscotti, omogenizzati, creme di cereali, latte in polvere). Certificato DOP: prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggano DOP. Offerti da CIRFOOD: tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di
4° SETT. 05/05/25-09/05/25	Pasta all'olio	Pizza Margherita	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Passato di ceci con pastina*	ricotta, gnocchi di patate, olio di girasole, aceto di vino, zucchero di
	Sformato di patate*	1/2 porzione di prosciutto cotto	Filetto di platessa in crosta*	Arrosto di suino al latte	Cotoletta di pollo di produzione propria	canna, merendine monoporzione (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofrutticoli
	Pomodori	Carote julienne	Patate prezzemolate*	Insalatona mista	Zucchine gratinate con basilico	freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri,
	Pane e yogurt alla frutta	Frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, hase nizza

Insalatona mista: lattuga, carote, cappuccio, pomodori, finocchi

Pasto in bianco per indisposizione su richiesta scritta del genitore: pasta/riso all'olio, a rotazione fettina di pollo/tacchino, parmigiano, prosciutto cotto/crudo, patate/carote lesse, frutta mela/banana. N.B. Nel caso in cui la dieta in bianco fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 5 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica.



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.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.

