



Comune di Ferrara - Secondaria

Menù primavera-estate 2020/2021

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° SETT. 31/05/21 - 04/06/21	Pasta prosciutto e piselli* Scaloppina di pollo al limone Pomodori Pane e yogurt alla frutta	Risotto al ragù di pesce* Frittata al forno con verdure* Insalata Pane integrale e frutta	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Prosciutto crudo Carote julienne Pane e frutta	Passato di verdure e legumi con pasta* Pollo al forno Bieta gratinata* Pane e frutta	Pasta ricotta e pomodoro Bastoncini di merluzzo* Zucchine trifolate Pane e mousse di frutta	Gamma di prodotti biologici: pane, pane grattugiato, crackers, biscotti secchi, fette biscottate, grissini, dessert, pasta di semola, paste secche all'uovo, riso, orzo perlato, farro, farina di grano tenero, farina di mais, semolino, legumi secchi, olio extravergine d'oliva, burro, succhi di frutta, camomilla, orzo solubile, 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 pastorizzate, uova fresche, latte, yogurt, mozzarella, stracchino, crescenza, ricotta, asiago DOP, emmenthal DOP, caciotta, casatella, robiola, prodotti della pesca (salmone, trota, orata e branzino), prodotti per la prima infanzia (biscotti, omogenizzati, creme di cereali, latte in polvere) Offerti da CIRFOOD: tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di ricotta, gnocchi di patate, olio di girasole, aceto di vino, zucchero di canna, merendine monoporzione (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofrutticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
2° SETT. 07/06/21 - 11/06/21	Fusilli integrali alla parmigiana Fil. di merluzzo gratinato* Carote cotte* Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro e basilico Arrosti di suino al latte Cavolo cappuccio julienne Pane e frutta	Passato di verdure* con orzo Tortino di ricotta Zucchine trifolate Pane e frutta	Pinzimonio (carote, finocchi, pomodorini) Lasagne al ragù (piatto unico) Pane integrale e Budino	Conchiglie al sugo di melanzane* Lenticchie in umido Insalata mista Pane e yogurt alla frutta	
3° SETT. 14/06/21 - 18/06/21	Vellutata di asparagi* Hamburger di bovino* alla pizzaiola Patate al forno* Pane e torta allo yogurt	Spaghetti al tonno Frittata al forno con verdure* Insalata mista Pane e frutta	Passato di verdure* con farro Platessa gratinata* al forno Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta	Risotto alle verdure* Bocconcini di mozzarella Pomodori Pane e frutta	Pasta all'olio Arrosti di tacchino al rosmarino Zucchine all'olio Pane e frutta	
4° SETT. 21/06/21 - 25/06/21	Risotto alla parmigiana Crocchette di legumi* Carote julienne Pane e frutta	Pasta integrale pomodoro e basilico Burger di pesce* Insalata mista Pane e frutta	Pinzimonio (carote, finocchi, sedano) Pizza margherita con prosciutto cotto Frutta	Passato di ceci con crostini Cotoletta di pollo (produzione propria) Zucchine gratinate con basilico Frutta	Fusilli integrali al ragù di verdure* Asiago Pomodori Pane integrale e Yogurt alla frutta	

* pasto in bianco per indisposizione su richiesta scritta del genitore: pasta/riso all'olio, a rotazione tortina di pollo, tortina di tacchino, parmigiano, prosciutto cotto e 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, 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.).

Per ulteriori informazioni relative agli allergeni delle singole preparazioni consultare la Tabella Allergeni allegata al menù pubblicato sul sito: <http://www.edufe.it/index.php?id=222>

