

MENU' SCOLASTICO UNIONE DEL SORBARA (TERRITORIO DI CASTELFRANCO EMILIA, BASTIGLIA, BOMPORTO E RAVARINO)



**MENU' LATTANTI SETTEMBRE - NOVEMBRE 2025
** tutte le preparazioni senza sale e zuccheri aggiuntivi ****

giorni e settimane		primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda
LUN		Ricottina fresca	Carote lessate frullate		
MAR	01/09/2025 - 05/09/2025	Pastina piccolissima (sabbiolina, forellini micron, puntine) condita con poco olio extravergine d'oliva + brodo vegetale a parte (costituito dalla sola acqua di cottura di patate/carote/zucchine/bietole)	Legumi lessati frullati	Patate lessate frullate	Mousse di frutta senza zuccheri aggiunti Banana
MER	06/09/2025 - 10/09/2025	Frullato di carne	Bietole lessate frullate		Yogurt alla frutta (pera, banana, albicocca)
GIO	10/11/2025 - 14/11/2025	Parmigiano grattugiato	Carote lessate frullate		Mousse di frutta senza zuccheri aggiunti
VEN		Frullato di pesce	Zucchine lessate frullate		
LUN		Frullato di carne	Carote lessate frullate		
MAR	08/09/2025 - 12/09/2025	Legumi lessati frullati	Patate lessate frullate		
MER	13/09/2025 - 17/10/2025	Frullato di pesce	Zucchine lessate frullate		
GIO		Ricottina fresca	Bietole lessate frullate		Yogurt alla frutta (pera, banana, albicocca)
VEN		Frullato di carne	Carote lessate frullate		
LUN		Frullato di pesce	Carote lessate frullate		
MAR	15/09/2025 - 19/09/2025	Frullato di carne	Patate lessate frullate		
MER	20/09/2025 - 24/09/2025	Legumi lessati frullati	Zucchine lessate frullate		
GIO		Parmigiano grattugiato	Carote lessate frullate		
VEN		Frullato di carne	Bietole lessate frullate		
LUN		Ricottina fresca	Carote lessate frullate		
MAR	22/09/2025 - 26/09/2025	Frullato di carne	Patate lessate frullate		
MER	27/10/2025 - 31/10/2025	Legumi lessati frullati	Zucchine lessate frullate		
GIO		Parmigiano grattugiato	Carote lessate frullate		
VEN		Frullato di pesce	Bietole lessate frullate		
LUN		Ricottina fresca	Zucchine lessate frullate		
MAR	29/09/2025 - 03/10/2025	Frullato di pesce	Patate lessate frullate		
MER	03/11/2025 - 07/11/2025	Frullato di carne	Carote lessate frullate		
GIO		Legumi lessati frullati	Bietole lessate frullate		
VEN		Parmigiano grattugiato	Carote lessate frullate		

NOTE: A COMPLETAMENTO DEL PASTO : FRUTTA FRESCA FRULLATA



MENU' SCOLASTICO UNIONE DEL SORBARA (TERRITORIO DI CASTELFRANCO EMILIA, BASTIGLIA, BOMPORTO E RAVARINO)



CIRFOOD

giorni e settimane		primi piatti	secondi piatti	contorni	merenda	merenda d'sportivo
LUN	Pasta all'ortolana con piselli	Stracchino (I+P) - Ricotta e parmigiano (N)	Misto crudo	Gelato	Budino	
MAR 01/09/2025 - 05/09/2025	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Pataburger (burger di barbabietola)	Insalata verde	Frutta fresca		
MER 06/10/2025 - 10/10/2025	Crema di legumi con farro/Riso estivo bianco ☺	Bocconcini di pollo alla cacciatora	Fagiolini all'olio	Yogurt alla frutta - Yogurt bianco (N)	Mousse di frutta	
GIU 10/11/2025 - 14/11/2025	Pasta pomodoro e olive	Cotoletta di suino al forno	Misticanza di verdura	Crescenta / Gnocco	Cracker	
VEN	Pasta al pesto di basilico	Filetto di limanda gratinato	Pomodori freschi **	Frutta fresca		
LUN	Pasta con verdure	Prosciutto cotto	Carote a filletto	Latte e biscotti	Biscotti	
MAR 8/09/2025 - 12/09/2025	Riso all'olio extravergine d'oliva	Polpettine di lenticchie al forno	Insalata verde	Frutta fresca		
MER 13/10/2025 - 17/10/2025	Pasta al pesto di zucchine	Croccette di piatessa	Misticanza di verdura	Crescenta / Gnocco	Cracker	
GIU	Passato di verdura e legumi con riso/ Riso primavera ☺	Asiago (I+P) - Ricotta e parmigiano (N)	Biete al vapore	Yogurt alla frutta - Yogurt bianco (N)	Mousse di frutta	
VEN	Pasta integrale pomodoro e basilico	Scaloppina di pollo alla paprika (I+P) - limone (N)	Pomodori freschi **	Frutta fresca		
LUN	Pasta alla pizzaiola	Filetto di limanda gratinato	Misto crudo	Yogurt alla frutta - Yogurt bianco (N)	Mousse di frutta	
MAR 15/09/2025 - 19/09/2025	Crema di legumi con orzo/ Riso estivo rosso ☺	Bocconcini di tacchino al limone	Insalata verde	Frutta fresca		
MER 20/10/2025 - 24/10/2025	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Croccette di fagioli	Zucchine profumate	Torta casalinga	Tortino dolce	
GIU	Cannelloni ricotta e spinaci (piatto unico)		Carote a filletto	Frutta fresca		
VEN	Pasta rossa con lenticchie	Prosciutto cotto	Pomodori e origano **	Crescenta/Gnocco	Streghette	
LUN	Pasta con zucchine	Mozzarella (I+P) - Ricotta e parmigiano (N)	Carote a filletto	Yogurt alla frutta - Yogurt bianco (N)	Mousse di frutta	
MAR	Pasta integrale pomodoro e ricotta	Pollo al forno (P) - Sovracoscia di pollo (N-I)	Pomodori **	Latte e biscotti	Biscotti	
MER 22/09/2025 - 26/09/2025	Crema di carote con orzo/ Risotto alla parmigiana ☺	Happy Burger (con legumi)	Insalata mista	Frutta fresca		
GIU 27/10/2025 - 31/10/2025	Pasta al pesto delicato	Sfornato di patate	Insalata verde e ceci	Schiacciatina		
VEN	Pasta alle melanzane	Croccette di merluzzo al forno	Biete ollo e limone	Frutta fresca		
LUN	Riso allo zafferano	Frittata al forno	Pomodori **	Crescenta/ Gnocco	Cracker	
MAR 29/09/2025 - 03/10/2025	Pasta al pesto trapanese	Filetto di limanda in crosta di mais	Patate prezzemolate	Torta casalinga	Tortino dolce	
MER 03/10/2025 - 07/10/2025	Crema di legumi e verdura con pastina/ Pasta alla ligure ☺	Polpettine di tacchino al forno	Carote a filletto	Frutta fresca		
GIU	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Croccette di ceci e zucchine	Insalata verde	Yogurt alla frutta - Yogurt bianco (N)	Mousse di frutta	
VEN	Passato di verdura con pastina (N+I)	Pizza margherita (piatto unico x primarie)	Misticanza di verdura	Frutta fresca		

A completamento del pasto sono forniti frutta fresca e pane (nella giornata della pizza non verrà fornito il pane) - © Nella stagione calda è previsto il primo piatto asciutto - ** In caso di indisponibilità i pomodori saranno sostituiti con altra verdura cruda

Per rido e infanzia il contorno giornaliero sarà composto in verdura cruda e verdura cotta in accompagnamento al secondo piatto

Per la primaria il contorno giornaliero sarà composto in verdura cruda (come antipasto) e verdura (da menù), in accompagnamento al secondo piatto

SINFERMANO I GENITILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE INEVITABILE DELL'PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato I e s.m.i.): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo,avena, farro, kamut o loro capi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acajú, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e softi, lupini, mouluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco

Sinvitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD