

Comune di Ferrara - Scuola dell'Infanzia Menù VEGANO autunno-inverno 2023/2024

Rev.nr°2/2023

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Riso all'olio	Passato di ceci con pasta	Pasta integrale al pomodoro	Minestra in brodo vegetale	Passato di verdure con pastina*	08/01/24	12/01/24
	Piatto di legumi	Tofu	Lenticchie in umido	Spezzatino di seitan*	Burger di legumi vegano	05/02/24	09/02/24
	Carote crude julienne Pane integrale e frutta	Insalata verde Pane e frutta	Patate agli aromi Pane e frutta	Piselli e carote all'olio* Pane integrale e frutta	Broccoli all'olio Pane e frutta	04/03/24	08/03/24
	Bevanda vegetale e cereali	Focaccia all'olio	Frutta fresca di stagione o banana	Dessert vegetale di riso	Frutta fresca di stagione o banana		
2° SETT.	Pasta pomodoro e origano	Fusilli integrali alla crema di zucca	Risotto al radicchio rosso	Passato di fagioli con pasta	Crema di verdure e patate con orzo*	15/01/24	19/01/24
	Tofu	Polpette di legumi vegan	Burger di legumi vegano	Pizza al pomodoro	Spezzatino di seitan*	12/02/24	16/02/24
	Cappuccio julienne cotto Pane integrale e frutta	Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Finocchi all'olio Pane e frutta	Insalata verde Frutta	Broccoli all'olio Pane e frutta	11/03/24	15/03/24
	Merendina s/latt s/uov	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione o banana	Succo di frutta s/zuccheri e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione o banana		
3° SETT.	Crema di verdure e legumi con farro*	Pasta integrale al pomodoro	Minestra in brodo vegetale	Riso all'olio	Pasta al ragù di verdure e legumi*	22/01/24	26/01/24
	Burger di legumi vegano	Tofu	Spezzatino di seitan*	Piatto di legumi	Polpette di legumi vegan	19/02/24	23/02/24
	Cavolfiore all'olio Pane integrale e frutta	Carote crude julienne Pane e frutta	Patate agli aromi Pane integrale e frutta	Insalata mista Pane e frutta	Finocchi cotti Pane e frutta	18/03/24	22/03/24
	Dessert vegetale di riso	Merendina s/latt s/uov	Frutta fresca di stagione o banana	Succo di frutta s/zuccheri e cracker	Frutta fresca di stagione o banana		
4° SETT.	Pasta al pomodoro	Risotto alla zucca	Crema di verdure e patate con orzo*	Passato di fagioli con pasta	Pasta integrale all'olio	29/01/24	02/02/24
	Spezzatino di seitan*	Tofu	Piatto di legumi	Pizza al pomodoro	Burger di legumi vegano	26/02/24	01/03/24
	Cavolfiore all'olio Pane integrale e frutta	Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Insalata verde Pane e frutta	Carote julienne Frutta	Spinaci all'olio* Pane e frutta	25/03/24	29/03/24
	Frutta fresca di stagione o banana	Focaccia all'olio	Pane e marmellata	Bevanda vegetale e biscotti s/latte s/uova	Frutta fresca di stagione o banana		

Colazione: bevanda vegetale con fette biscottate o biscotti o cornflakes

Note: la banana a merenda prevista una volta a settimana

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.

