

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>1 SETTIMANA</b> Dal 21/10 al 25/10 Dal 18/11 al 22/11 Dal 16/12 al 20/12 Dal 13/01 al 17/01 Dal 10/02 al 14/02 Dal 10/03 al 14/03 Dal 07/04 al 11/04	RISOTTO ARANCIONE	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA	FUSILLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	PIATTO UNICO	GNOCCHETTI SARDI AGLI SPINACI
	GRANA PADANO DOP	BOCCONCINI DI POLLO DORATI	FIORE DI CECI E CAROTE	LASAGNE AL FORNO ☺/Ω	FILETTO DI PESCE GRATINATO
	INSALATA VERDE	BROCCOLI AL VAPORE	FAGIOLINI AL VAPORE	CAROTE JULIENNE	INSALATA MISTA
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
	MERENDA: FRUTTA FRESCA	MERENDA: LATTE E BISCOTTI	MERENDA: FOCACCIA	MERENDA: BANANA	MERENDA: CRACKER
	<b>2 SETTIMANA</b> Dal 28/10 al 01/11 Dal 25/11 al 29/11 Dal 23/12 al 27/12 Dal 20/01 al 24/01 Dal 17/02 al 21/02 Dal 17/03 al 21/03	PENNETTE AL POMODORO	CREMA DI LENTICCHIE CON FARRO	SEDANINI ALLA SALVIA	MEZZE PENNE ALLA CONTADINA
PROSCIUTTO COTTO ☺		BACETTI DI RICOTTA E SPINACI	HAPPY BURGER	POLPETTE GUSTOSE ☺/Ω	COTOLETTA DI PESCE AL FORNO
FAGIOLINI AL VAPORE		CAROTE A JULIENNE	INSALATA VERDE	PISELLI AL SUGO	CAROTE AL VAPORE
PANE E FRUTTA FRESCA		PANE E «TORTA COMPLEMESE»	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
MERENDA: CRACKER		MERENDA: FRUTTA FRESCA	MERENDA:FRUTTA FRESCA	MERENDA: LATTE E BISCOTTI	MERENDA: FRUTTA FRESCA
<b>3 SETTIMANA</b> Dal 04/11 al 08/11 Dal 02/12 al 06/12 Dal 30/12 al 03/01 Dal 27/01 al 31/01 Dal 24/02 al 28/02 Dal 24/03 al 28/03		<b>PIATTO UNICO:</b>	NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	MEZZE PENNE ALLA MEDITERRANEA	PASSATO DI LEGUMI E ORZO
	GARGANELLI ALL'UOVO AL RAGU' ☺/Ω	POLLO AL FORNO	FIORE DI PATATE E FORMAGGIO	PIZZA MARGHERITA	BASTONCINI PESCE AL FORNO
	BROCCOLI AL VAPORE	INSALATA E RADICCHIO	SPINACI E GRANA	NO CONT. NO PANE.	FINOCCHI FRESCHI
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
	MERENDA: FRUTTA FRESCA	MERENDA: CRACKER	MERENDA: FRUTTA FRESCA	MERENDA: LATTE E BISCOTTI	MERENDA: BANANA
	<b>4 SETTIMANA</b> Dal 11/11 al 15/11 Dal 09/12 al 13/12 Dal 06/01 al 10/01 Dal 03/02 al 07/02 Dal 03/03 al 07/03 Dal 31/03 al 04/04	SEDANINI AL TONNO	CREMA DI CAROTE E PATATE CON PASTA	NOCCIOLINE ALL'OLIO EX.VERGINE D'OLIVA	FUSILLI CON I BROCCOLI
FRITTATA AI 3 SAPORI		PORTAFOGLIO AL FORNO ☺	CUORE DI VERDURE E LEGUMI	HAMBURGER DI VITELLONE Ω	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO
INSALATA MISTA		FINOCCHI FRESCHI	FAGIOLINI ALL'OLIO	PURE' DI PATATE	CAROTE PROFUMATE
PANE E FRUTTA FRESCA		PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
MERENDA:CRACKER		MERENDA:FRUTTA FRESCA	MERENDA:LATTE E BISCOTTI	MERENDA: BANANA	MERENDA: STREGHETTE ALL'OLIO

☺ CONTIENE CARNE DI SUINO - Ω CONTIENE CARNE DI MANZO

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 (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', 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 dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 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.



# LE MATERIE PRIME UTILIZZATE NEL MENU AUTUNNO INVERNO 2024-25

**Pane biologico:** farina biologica, acqua, olio extra vergine di oliva biologico, sale, lievito naturale.

**Pasta** di semola di grano duro **biologica.**

**Riso,** orzo perlato e farro **biologici.**

**Farina** di grano tenero e di mais **biologiche.**

**Carni avicole e suine** fresche nazionali **biologiche.**

**Carne bovina** fresca **biologica** da bovini allevati in fattorie italiane.

**Pesce** surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura.

**Prosciutto cotto** di coscia suina, di prima qualità, senza glutine, polifosfati, lattosio e caseinati **biologico.**

**Latte** intero e parzialmente scremato **fresco** e latte parzialmente scremato **UHT Biologico.**

**Burro** utilizzato in piccola quantità **biologico.**

**Formaggi biologici:** mozzarella, stracchino, ricotta vaccina.

**Parmigiano Reggiano DOP biologico** stagionatura minima 24 mesi.

**Grana Padano DOP. Uova** pastorizzate refrigerate **biologiche.**

**Pelati e passata di pomodoro** **biologici.**

**Legumi secchi biologici:** fagioli, ceci, lenticchie.

**Piselli surgelati biologici.**

**Olio extravergine di oliva e di girasole biologici.**

**Aceto balsamico di Modena IGP biologico.**

**Sale iodato.**

**Verdure** fresche e surgelate **biologiche.**

**Frutta** fresca di stagione **biologica e frutta di produzione locale biologica o integrata, secondo stagionalità e disponibilità delle produzioni.**

**Banane** del Commercio Equo e/o Solidale **biologiche**

**Cracker** biologici.

**Plum-cake** biologico.

**Stregchette** biologiche.

**Cioccolato fondente** biologico Equo solidale.

**Biscotti Frollini** Biologici.

## RICHIESTA DIETE SANITARIE

**Dieta Sanitaria** : esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un'alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.).

**Pasto alternativo per diete etiche o religiose**, prevede diverse tipologie di menu:

- Menu privo di carne suina e suoi derivati.
- Menu con esclusione di ogni tipo di carne e derivati, prediligendo preparazioni con proteine contenute in uova, formaggi, pesce e legumi.
- Menu privo di ogni tipo di carne e pesce, prediligendo preparazioni con proteine contenute in uova, formaggi e legumi.
- Menu privo di ogni tipo di proteine animali, prediligendo preparazioni con proteine contenute nei legumi.

Per la richiesta di diete sanitarie o pasti alternativi per diete etiche religiose devono essere inviati all'indirizzo e-mail [diete.cpformigine@cirfood.com](mailto:diete.cpformigine@cirfood.com)

**Servizio gestito per conto dell'Amministrazione Comunale da CIRFOOD s.c. (Cooperativa Italiana di Ristorazione)**

**Centro di produzione pasti "CP FORMIGINE" Via Guido Rossa, 30 – Formigine – Telefono 059 5750646 e fax 059 5770541**

**Servizio Istruzione del Comune di Formigine Tel. 059 416170 - Fax 059 416296**

**Indirizzo e-mail:**

[scuole@comune.formigine.mo.it](mailto:scuole@comune.formigine.mo.it)

**Per qualsiasi informazione di carattere nutrizionale (menù, derrate e informazioni in generale), il servizio dietetico di CIRFOOD dietista Nadia Zeoli è disponibile ai seguenti numeri: tel. 059/5750646 - fax 059/5770541 - Indirizzo e-mail: [nadia.zeoli@cirfood.com](mailto:nadia.zeoli@cirfood.com);**

**È possibile visionare il menu in vigore sul sito del Comune di Formigine <https://www.comune.formigine.mo.it/servizi/scuola-e-nidi> entrare nel grado scolastico di interesse e scorrere fino alla sezione "documenti correlati".**

## NOMI DI FANTASIA DEI PIATTI:

- happy burger: ceci, patate, uovo, formaggio e pan grattato.
- Pasta alla contadina: pasta, pomodoro, cipolla, carote, zucchine, broccoli, olio e sale.
- Risotto arancione: riso, zucca, carota, cipolla, latte, farina, olio di semi di girasole, grana padano.
- Polpette gustose: macinato di bovino, suino, pan grattato, uova, formaggio grattugiato e sale.
- Risotto all'ortolana: riso, zucca, piselli, pomodoro, carote e cipolla, latte, farina e olio di semi.

30/09/24 NZ		CIRFOOD	
MENU' FORMIGINE BIANCO A.S. AI 24-25			
(menù in vigore da lunedì 21 ottobre - fino al 11 aprile 2025)			
MENU BIANCO			
1° SETTIMANA dal 21/10 al 25/10 – 18/11 al 22/11 – 16/12 al 20/12 – 13/01 al 17/01 – 10/02 al 14/02 – 10/03 al 14/03 – 07/04 al 11/04			
L.	PROSCIUTTO COTTO	L.	INSALATA VERDE
M.	PAILLARD DI SUINO	M.	CAROTE AL VAPORE
ME.	FETTINA DI POLLO AI FERRI	ME.	PATATE AL VAPORE
G.	PROSCIUTTO COTTO	G.	CAROTE JULIENNE
V.	GRANA PADANO DOP	V.	INSALATA VERDE
2° SETTIMANA dal 28/10 al 01/11 – 25/11 al 29/11 – 23/12 al 27/12 – 20/01 al 24/01 – 17/02 al 21/02 – 17/03 al 21/03			
L.	GRANA PADANO DOP	L.	INSALATA VERDE
M.	PAILLARD DI SUINO	M.	CAROTE A JULIENNE
ME.	FETTINA DI POLLO AI FERRI	ME.	CAROTE AL VAPORE
G.	SVIZZERA DI MANZO	G.	PATATE AL VAPORE
V.	GRANA PADANO DOP	V.	CAROTE AL VAPORE
3° SETTIMANA dal 04/11 al 08/11 – 02/12 al 06/12 – 30/12 al 03/01 – 27/01 al 31/01 – 24/02 al 28/02 – 24/03 al 28/03			
L.	PROSCIUTTO COTTO	L.	INSALATA VERDE
M.	PAILLARD DI SUINO	M.	CAROTE AL VAPORE
ME.	FETTINA DI POLLO AI FERRI	ME.	PATATE AL VAPORE
G.	PROSCIUTTO COTTO	G.	CAROTE JULIENNE
V.	GRANA PADANO DOP	V.	INSALATA VERDE
4° SETTIMANA dal 11/11 al 15/11 – 09/12 al 13/12 – 06/01 al 10/01 – 03/02 al 07/02 – 03/03 al 07/03 – 31/03 al 04/04			
L.	FETTINA DI POLLO AI FERRI	L.	INSALATA MISTA (insalta e carote a julienne)
M.	PROSCIUTTO COTTO	M.	CAROTE JULIENNE
ME.	PAILLARD DI SUINO	ME.	CAROTE AL VAPORE
G.	SVIZZERA DI MANZO	G.	PATATE LESSATE
V.	GRANA PADANO DOP	V.	INSALATA VERDE
DIETA IN BIANCO: Pasta all'olio/Riso all'olio+ secondo come schema + contorno(patate/carote/insalata verde)+ pane e frutta (mela/banana). Merenda (se prevista) : mela/banana/cracker/biscotti			

CIRFOOD



Mensa biologica certificata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo

**Dal 2018 le nostre mense scolastiche hanno ottenuto il marchio di Mense Biologiche Certificate del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali grazie alla presenza di un'alta percentuale di alimenti biologici.**

CIRFOOD