

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA 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	POLPETTE DI CECI E CAROTE	LASAGNE AL FORNO ☺/Ω	FILETTO DI HALIBUT 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
	2 SETTIMANA 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	FIL. DI HALIBUT DORATO
FAGIOLINI AL VAPORE		CAROTE A JULIENNE	INSALATA VERDE	PISELLI AL SUGO	CAROTE AL VAPORE
PANE E FRUTTA FRESCA		PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
MERENDA: CRACKER		MERENDA: TORTA PARADISO	MERENDA:FRUTTA FRESCA	MERENDA: LATTE E BISCOTTI	MERENDA: FRUTTA FRESCA
3 SETTIMANA 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		PIATTO UNICO:	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	POLPETTE 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
	4 SETTIMANA 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 POMODORO	CREMA DI CAROTE E PATATE CON PASTA	NOCCIOLINE ALL'OLIO EX.VERGINE D'OLIVA	FUSILLI CON I BROCCOLI
FRITTATA AI 3 SAPORI		PROSCIUTTO COTTO ☺	CROCCHETTINE DI VERDURE E LEGUMI	HAMBURGER DI VITELLONE Ω	FILETTO DI HALIBUT 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, GUSTACEI, 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 base ad essa 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

Servizio gestito per conto dell'Amministrazione Comunale da CIRFOOD s.c. (Cooperativa Italiana di Ristorazione) Centro di produzione pasti "CS CASINALBO" Via Erri Billo' - Casinalbo Formine Servizio Istruzione del Comune di Formigine Tel. 059 416170 - Fax 059 416296

Indirizzo e-mail:

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;

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.

MENU' BIANCO NIDO MOMO 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 E CAROTE JULIENNE /PATATE O CAROTE AL VAPORE
M. FETTINA DI CARNE BIANCA AI FERRI	M.	
ME FETTINA DI CARNE BIANCA AI FERRI	ME	
G. PROSCIUTTO COTTO	G.	
V. GRANA PADANO DOP	V.	

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 E CAROTE JULIENNE /PATATE O CAROTE AL VAPORE
M. FETTINA DI CARNE BIANCA AI FERRI	M.	
ME FETTINA DI CARNE BIANCA AI FERRI	ME	
G. SVIZZERA DI MANZO	G.	
V. GRANA PADANO DOP	V.	

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 E CAROTE JULIENNE /PATATE O CAROTE AL VAPORE
M. FETTINA DI CARNE BIANCA AI FERRI	M.	
ME FETTINA DI CARNE BIANCA AI FERRI	ME	
G. PROSCIUTTO COTTO	G.	
V. GRANA PADANO DOP	V.	

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 CARNE BIANCA AI FERRI	L.	INSALATA VERDE E CAROTE JULIENNE /PATATE O CAROTE AL VAPORE
M. PROSCIUTTO COTTO	M.	
ME FETTINA DI CARNE BIANCA AI FERRI	ME	
G. SVIZZERA DI MANZO	G.	
V. GRANA PADANO DOP	V.	

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

