

| | LUNEDÌ | MARTEDÌ | MERCOLEDÌ | GIOVEDÌ | VENERDÌ |
|--|----------------------------------|---|--|----------------------------|--------------------------------|
| 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 | COTOLETTA DI POLLO AL FORNO | 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 |
| 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 | SPAGHETTI AL POMODORO | CREMA DI LENTICCHIE CON FARRO | SEDANINI ALLA SALVIA | MEZZE PENNE ALLA CONTADINA | RISOTTO ALLA PARMIGIANA |
| | 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 FRUTTA FRESCA | PANE E FRUTTA FRESCA | PANE E FRUTTA FRESCA | PANE E 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 | RISOTTO CON I PISELLI |
| | 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 |
| 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 | SPAGHETTI AL TONNO | CREMA DI CAROTE E PATATE CON PASTA | NOCCIOLINE ALL'OLIO EX.VERGINE D'OLIVA | FUSILLI CON I BROCCOLI | RISOTTO ALL'ORTOLANA D'INVERNO |
| | 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 |

☺ 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

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

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.

| 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 (insalata 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 | | | |



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.

