

# Menu Scuole Primaria del Comune di FORMIGINE

## PRIMAVERA ESTATE 2023 | valido dal 17 Aprile al 13 Ottobre 2023

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Dal 17/04 al 21/04 Dal 15/05 al 19/05 Dal 12/06 al 16/06 Dal 10/07 al 14/07 Dal 07/08 al 11/08 Dal 04/09 al 08/09 Dal 02/10 al 06/10	RISOTTO ALLA PARMIGIANA  ㉓ PROSCIUTTO COTTO  INSALATA E MAIS  PANE E GELATO	FUSILLI ALLA SICILIANA  CROCHETTE DI VERDURE E LEGUMI  CAROTE ALLA JULIENNE  PANE E FRUTTA FRESCA	SEDANINI ALLA SALVIA  Ω HAMBURGER DI VITELLINE  ZUCCHINE AL VAPORE  PANE E FRUTTA FRESCA	PASSATO MARCHIGIANO CON ORZO  PIZZA MARGHERITA  NO CONTORNO  FRUTTA FRESCA	CELLENTANI AGLI SPINACI  TONNO  POMODORI FRESCHI  PANE E FRUTTA FRESCA
2 SETTIMANA Dal 24/04 al 28/04 Dal 22/05 al 26/05 Dal 19/06 al 23/06 Dal 17/07 al 21/07 Dal 14/08 al 18/08 Dal 11/09 al 15/09 Dal 09/10 al 13/10	PIATTO UNICO:  ㉓ GARGANELLI ALL'UOVO AL RAGU'  INSALATONE ESTIVO (con cannellini)  PANE E FRUTTA FRESCA	VELLUTATA MEDITERRANEA CON PASTA <b>STAGIONE CALDA: FUSILLI ALL'OLIO E.V.O.</b>  COTOLETTA DI POLLO AL FORNO  FAGIOLINI AL VAPORE  PANE E FRUTTA FRESCA	SPAGHETTI CON POMODORO E BASILICO  STRACCHINO  CAROTE ALLA JULIENNE  PANE E FRUTTA FRESCA	RISOTTO ALLE ZUCCHINE  HAPPY BURGER  POMODORI IN INSALATA  PANE E FRUTTA FRESCA	PENNE ALLA CAMPAGNOLA  COTOLETTA DI PESCE AL FORNO  PATATE AL VAPORE  PANE E FRUTTA FRESCA
3 SETTIMANA Dal 01/05 al 05/05 Dal 29/05 al 02/06 Dal 26/06 al 30/06 Dal 24/07 al 28/07 Dal 21/08 al 25/08 Dal 19/09 al 22/09	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO MORBIDO  TORTINO DI CAROTE  FAGIOLINI AL VAPORE  PANE E GELATO	PASSATO DI CANNELLINI CON PASTA <b>STAGIONE CALDA: GOBBETTI CON POMODORO E PISELLI</b>  PORTAFOGLIO AL FORNO  INSALATA VERDE  PANE E FRUTTA FRESCA	NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA.  BACETTI DI RICOTTA E SPINACI  POMODORI FRESCHI  PANE E FRUTTA FRESCA	PIATTO UNICO:  ㉓ LASAGNE AL FORNO  CAROTE ALLA JULIENNE  PANE E FRUTTA FRESCA	RISOTTO ALL'ORTOLANA ESTIVA  FILETTO DI HALIBUT GRATINATO  ZUCCHINE AL FORNO  PANE E FRUTTA FRESCA
4 SETTIMANA Dal 08/05 al 12/05 Dal 05/06 al 09/06 Dal 03/07 al 07/07 Dal 31/07 al 04/08 Dal 28/08 al 01/09 Dal 25/09 al 29/09	SPAGHETTI AL TONNO  MOZZARELLA  POMODORI FRESCHI  PANE E FRUTTA FRESCA	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTATA <b>STAGIONE CALDA: PENNE AL POMODORO</b>  POLLO AL FORNO  CAROTE ALLA JULIENNE  PANE E FRUTTA FRESCA	GOBBETTI ALL'OLIO EX.VERGINE D'OLIVA  CROCHETTE DI CECI E CAROTE  INSALATA VERDE  PANE E FRUTTA FRESCA	RISOTTO PRIMAVERA  ㉓ POLPETTE GUSTOSE  PISELLI AL SUGO  PANE E FRUTTA FRESCA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ALLA GENOVESE  BASTONCINI DI PESCE DORATI  CAROTE AL VAPORE  PANE E FRUTTA FRESCA

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, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2000 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 PRIMAVERA ESTATE 2023

**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.**

## 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)**

**Sede di Modena – Via Elsa Morante, 71 Tel 059 317611 Fax 059 452058**

**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 informazioni 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".

**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.**

**Streghette biologiche.**

**Cioccolato fondente biologico Equo solidale.**

**Biscotti Frollini Biologici.**

*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**



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

