

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	
<b>1 SETTIMANA</b> Dal 16/10 al 20/10 Dal 13/11 al 17/11 Dal 11/12 al 15/12 Dal 08/01 al 12/01 Dal 05/02 al 09/02 Dal 05/03 al 08/03 Dal 01/04 al 05/04	GRAMIGNA AL RAGU'	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	MEZZE PENNE ALLA CONTADINA	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA	GNOCCHETTI SARDI AGLI SPINACI	
	GRANA PADANO DOP	CROCCHETTE DI CECI E CAROTE	HAMBURGER DI VITELLONE	BOCCONCINI DI POLLO DORATI	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO	
	INSALATA VERDE	FAGIOLINI AL VAPORE	PURE' DI PATATE	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: FOCACCIA	MERENDA: BANANA	MERENDA: BISCOTTI FROLLINI E LATTE	MERENDA: MOUSSE DI FRUTTA	
	<b>2 SETTIMANA</b> Dal 23/10 al 27/10 Dal 20/11 al 24/11 Dal 18/12 al 22/12 Dal 15/01 al 19/01 Dal 12/02 al 16/02 Dal 11/03 al 15/03 Dal 08/04 al 12/04	RISOTTO ARANCIONE	CREMA DI LENTICCHIE CON PASTA	NOCCIOLINE AL POMODORO E RICOTTA	FUSILLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	PENNETTE AL POMODORO
PROSCIUTTO COTTO		BACETTI DI RICOTTA E SPINACI	HAPPY BURGER	POLPETTE GUSTOSE	FIL. DI HALIBUT DORATO	
FAGIOLINI AL VAPORE		CAROTE A JULIENNE	INSALATA VERDE	PISELLI AL SUGO	INSALATA E CAVOLO CAPPUCCIO	
PANE E FRUTTA FRESCA		PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	
MERENDA: CRACKER BIO E SUCCO DI FRUTTA		MERENDA: FRUTTA FRESCA	MERENDA:TORTA PARADISO	MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDA: FRUTTA FRESCA	
<b>3 SETTIMANA</b> Dal 30/10 al 03/11 Dal 27/11 al 01/12 Dal 25/12 al 29/12 Dal 22/01 al 26/01 Dal 19/02 al 23/02 Dal 18/03 al 22/03		PIATTO UNICO: GARGANELLI ALL'UOVO AL RAGU'	SEDANINI ALLA SALVIA	PIPE ALLA MEDIETERANEA	PASSATO DI LEGUMI E ORZO	RISOTTO CON I PISELLI
	CAROTE E CANNELLINI	BROCCOLI AL VAPORE	CAROTE JULIENNE	NO CONT.	INSALATA VERDE	
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	
	MERENDA: FRUTTA FRESCA	MERENDA: CRACKER E THE DETAINATO	MERENDA: BISCOTTI FROLLINI E LATTE	MERENDA: PANE E MARMELLATA	MERENDA: BANANA	
	<b>4 SETTIMANA</b> Dal 06/11 al 10/11 Dal 04/12 al 08/12 Dal 01/01 al 05/01 Dal 29/01 al 02/02 Dal 26/02 al 01/03 Dal 25/03 al 29/03	SEDANINI AL POMODORO	CREMA DI CAROTE E PATATE CON PASTA	NOCCIOLINE ALL'OLIO EX.VERGINE D'OLIVA	PIATTO UNICO	RISOTTO ALL'ORTOLANA
		FRITTATA AI 3 SAPORI	PROSCIUTTO COTTO	POLPETTE DI VERDURE E LEGUMI	LASAGNE AL FORNO	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO AL FORNO
FINOCCHI FRESCHI		INSALATA MISTA	BROCCOLI AL VAPORE	CAROTE JULIENNE	PATATE LESSATE	
PANE E FRUTTA FRESCA		PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	
MERENDA:FRUTTA FRESCA		MERENDA:CRACKER E THE DETAINATO	MERENDA:YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDA: BANANA	MERENDA: STREGHETTE ALL'OLIO	

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 2023-24

**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 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".

**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**.

*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.*



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

