

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA 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	FIORE 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
2 SETTIMANA 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	COTOLETTA DI PESCE DORATA AL FORNO
	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 «TORTA COMPLEMESE»	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
	MERENDA: CRACKER E SUCCO DI FRUTTA	MERENDA: FRUTTA FRESCA	MERENDA:FRUTTA FRESCA	MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDA: FRUTTA FRESCA
3 SETTIMANA 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 POLLO AL FORNO	PIPE ALLA MEDITERRANEA FIORE DI PATATE E FORMAGGIO	PASSATO DI LEGUMI E ORZO PIZZA MARGHERITA	RISOTTO CON I PISELLI BASTONCINI PESCE AL FORNO
	CAROTE E CANNELLINI	BROCCOLI AL VAPORE	CAROTE JULIENNE	NO CONT. NO PANE.	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
4 SETTIMANA 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 TONNO	CREMA DI CAROTE E PATATE CON PASTA	NOCCIOLINE ALL'OLIO EX.VERGINE D'OLIVA	PIATTO UNICO	RISOTTO ALL'ORTOLANA D'INVERNO
	FRITTATA AI 3 SAPORI	PORTAFOGLIO DORATO AL FORNO	CUORE 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

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

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".

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

