

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Dal 15/04 al 19/04 Dal 13/05 al 17/05 Dal 10/06 al 14/06 Dal 08/07 al 12/07 Dal 05/08 al 09/08 Dal 02/09 al 06/09 Dal 30/09 al 04/10	PIATTO UNICO	FUSILLI ALLA SICILIANA	PASSATO MARCHIGIANO CON ORZO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	CELLENTANI AGLI SPINACI
	GARGANELLI ALL'UOVO CON RAGU' ☺/Ω	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO	PIZZA MARGHERITA	CUORI DI VERDURE E LEGUMI	FIL. DI HALIBUT GRATINATO
	INSALATATONE CON CANNELLINI	CAROTE AL VAPORE	CONTORNO E PANE ESCLUSI	ZUCCHINE AL VAPORE	POMODORI FRESCHI
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
2 SETTIMANA Dal 22/04 al 26/04 Dal 20/05 al 24/05 Dal 17/06 al 21/06 Dal 15/07 al 19/07 Dal 12/08 al 16/08 Dal 09/09 al 13/09 Dal 07/10 al 11/10	SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	SEDANINI ALLA SALVIA	VELLUTATA MEDITERRANEA CON PASTA // *FUSILLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	PENNE ALLA CAMPAGNOLA
	PROSCIUTTO COTTO ☺	HAPPY BURGER	FIORI DI PATATE E FORMAGGIO	HAMBURGER DI VITELLONE Ω	COTOLETTA DI PESCE AL FORNO
	CAROTE JULIENNE	POMODORI FRESCHI	FAGIOLINI AL VAPORE	INSALATA VERDE	PATATE 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 29/04 al 03/05 Dal 27/05 al 31/05 Dal 24/06 al 28/06 Dal 22/07 al 26/07 Dal 19/08 al 23/08 Dal 16/09 al 23/09 Dal 14/10 al 18/10	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO MORBIDO	PASSATO DI CANNELLINI CON PASTA//*GOBBETTI CON POMODORO E PISELLI	NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	PIATTO UNICO	RISOTTO ALL'ORTOLANA ESTIVA
	MOZZARELLA	POLLO AL FORNO	POLPETTE DI QUINOA	LASAGNA AL FORNO ☺/Ω	FIL. DI HALIBUT GRATINATO
	POMODORI FRESCHI	INSALATA VERDE	ZUCCHINE AL FORNO	CAROTE JULIENNE	CAROTE E PISELLI PROFUMATI
	PANE E GELATO	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
4 SETTIMANA Dal 06/05 al 10/05 Dal 03/06 al 07/06 Dal 01/07 al 05/07 Dal 29/07 al 02/08 Dal 26/08 al 30/08 Dal 23/09 al 27/09	SPAGHETTI AL TONNO	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA//*PENNE AL POMODORO	RISOTTO PRIMAVERA	GOBBETTI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ALLA GENOVESE
	TORTINO DI CAROTE AL FORNO	PORTAFOGLIO AL FORNO ☺	FIORE DI CECI E CAROTE	POLPETTE GUSTOSE ☺/Ω	FISH BURGER
	POMODORI FRESCHI	CAROTE JULIENNE	INSALATA VERDE	PISELLI AL SUGO	FAGIOLINI AL VAPORE
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA

* PIATTI CHE SOSTITUISCONO I BRODI DURANTE I MESI DI MAGGIO FINO A SETTEMBRE IN BASE ALLE CONDIZIONI METEO ☺ PRESENTE CARNE DI SUINO /Ω PRESENTE CARNE DI BOVINO.

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, 88/2009 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 2024

Pane biologico: farina biologica, acqua, 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.

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".

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



26/02/24 NZ		CIRFOOD	
MENU' FORMIGINE BIANCO A.S. PE 24			
(menù in vigore da lunedì 15 aprile 2024 - fino al 18 ottobre 2024)			
MENU BIANCO			
1° SETTIMANA dal 15/04/24 al 19/04/24 – dal 13/05/24 al 17/05/24 – dal 10/06/24 al 14/06/24 – dal 08/07/24 al 12/07/24 – dal 05/08/24 al 09/08/24 – dal 02/09/24 al 06/09/24 – dal 30/09/24 al 04/10/24 dal 01/12/01 – dal 05/02 al 09/02 – dal 04/03 al 08/03 – dal 01/04 al 05/04			
L.	GRANA PADANO DOP	L.	INSALATA VERDE
M.	FETTINA DI POLLO AI FERRI	M.	CAROTE AL VAPORE
ME.	PROSCIUTTO COTTO	ME.	INSALATA VERDE
G.	PAILLARD DI SUINO	G.	PATATE AL VAPORE
V.	GRANA PADANO DOP	V.	INSALATA VERDE
2° SETTIMANA dal 22/04/24 al 26/04/24 – dal 20/05/24 al 24/05/24 – dal 17/06/24 al 21/06/24 – dal 15/07/24 al 19/07/24 – dal 12/08/24 al 16/08/24 – dal 09/09/24 al 13/09/24 – dal 07/10/24 al 11/10/24			
L.	GRANA PADANO DOP	L.	CAROTE JULIENNE
M.	PAILLARD DI SUINO	M.	PATATE AL VAPORE
ME.	FETTINA DI POLLO AI FERRI	ME.	CAROTE AL VAPORE
G.	SVIZZERA DI MANZO	G.	INSALATA VERDE
V.	GRANA PADANO DOP	V.	PATATE AL VAPORE
3° SETTIMANA dal 29/04/24 al 03/05/24 – dal 27/05/24 al 31/05/24 – dal 24/06/24 al 28/06/24 – dal 22/07/24 al 26/07/24 – dal 19/08/24 al 23/08/24 – dal 16/09/24 al 20/09/24 dal 14/10 al 18/10			
L.	PROSCIUTTO COTTO	L.	INSALATA VERDE
M.	PAILLARD DI SUINO	M.	INSALATA VERDE
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 06/05/24 al 10/05/24 – dal 03/06/24 al 07/06/24 – dal 01/07/24 al 05/07/24 – dal 29/07/24 al 02/08/24 – dal 26/08/24 al 30/08/24 – dal 23/09/24 al 27/09/24			
L.	PAILLARD DI SUINO	L.	CAROTE LESSATE
M.	PROSCIUTTO COTTO	M.	CAROTE JULIENNE
ME.	FETTINA DI POLLO AI FERRI	ME.	INSALATA VERDE
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.

