

Menu Scuole dell'Infanzia del Comune di FORMIGINE

AUTUNNO INVERNO | Anno Scolastico 2025-26

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
1 SETTIMANA Dal 27/10 al 31/10 Dal 24/11 al 28/11 Dal 22/12 al 26/12 Dal 19/01 al 23/01 Dal 16/02 al 20/02 Dal 16/03 al 20/03	RISOTTO ARANCIONE	PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA	FUSILLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	PIATTO UNICO	GNOCCHETTI SARDI AGLI SPINACI
	GRANA PADANO DOP	SPEZZATINO DI TACCHINO ALLA SALVIA	FIORE DI CANNELLINI	LASAGNE AL FORNO ☺/Ω	FILETTO DI PESCE GRATINATO
	INSALATA VERDE	CAROTE ALLA JULIENNE	BROCCOLI AL VAPORE	INSALATA MISTA	FAGIOLINI AL VAPORE
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
	MERENDA: FRUTTA FRESCA	MERENDA: LATTE E BISCOTTI	MERENDA: FOCACCIA	MERENDA: BANANA	MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA
2 SETTIMANA Dal 03/11 al 07/11 Dal 01/12 al 05/12 Dal 29/12 al 02/01 Dal 26/01 al 30/01 Dal 23/02 al 27/02 Dal 23/03 al 27/03	SEDANINI ALLA SALVIA	VELLUTATA DI CECI	MEZZE PENNE ALLA CONTADINA	FUSILLI AL POMODORO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
	PROSCIUTTO COTTO ☺	BACETTI DI RICOTTA E SPINACI	BOCCONCINI DI POLLO DORATI	HAPPY BURGER	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO
	CAROTE ALLA JULIENNE	INSALATA MISTA	PURE' DI PATATE	SPINACI AL VAPORE	CAROTE AL VAPORE
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E «TORTA COMPLEMESE»	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
	MERENDA: FRUTTA	MERENDA: BANANA	MERENDA:FRUTTA FRESCA	MERENDA: LATTE E BISCOTTI	MERENDA: CRACKER S/SALE
3 SETTIMANA Dal 10/11 al 14/11 Dal 08/12 al 12/12 Dal 05/01 al 09/01 Dal 02/02 al 06/02 Dal 02/03 al 06/03 Dal 30/03 al 03/04	PIATTO UNICO:	NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	PASSATO DI LEGUMI E ORZO	MEZZE PENNE ALLA MEDITERRANEA	RISOTTO ALL'ORTOLANA INVERNALE
	GARGANELLI ALL'UOVO AL RAGU' /Ω	POLLO GRATINATO	PIZZA MARGHERITA	FIORE DI LENTICCHIE ROSSE	FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI MAIS
	BROCCOLI AL VAPORE	INSALATA E RADICCHIO	NO CONTORNO NO PANE	SPINACI E GRANA.	FINOCCHI FRESCHI
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
	MERENDA: FRUTTA FRESCA	MERENDA: TORTA ABBRACCIO	MERENDA: YOGURT ALLA FRUTTA	MERENDA: FOCACCIA AL FORNO	MERENDA: BANANA
4 SETTIMANA Dal 17/11 al 21/11 Dal 15/12 al 19/12 Dal 12/01 al 16/01 Dal 09/02 al 13/02 Dal 09/03 al 13/03 Dal 06/03 al 10/04	SEDANINI AL TONNO	CREMA DI CAROTE E PATATE CON PASTA	NOCCIOLINE ALL'OLIO EX.VERGINE D'OLIVA	FUSILLI CON I BROCCOLI	RISOTTO CON I PISELLI
	FRITTATA AI 3 SAPORI	PORTAFOGLIO AL FORNO ☺	HAMBURGER DI VITELLONE Ω	MEDAGLIONI DI CECI E ZUCCA DORATO	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO
	CAROTE AL VAPORE	INSALATA VERDE	PISELLI AL SUGO	FINOCCHI FRESCHI	FAGIOLI ALL'OLIO
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
	MERENDA:CRACKER	MERENDA: LATTE E BISCOTTI	MERENDA: BANANA	MERENDA: FRUTTA FRESCA	MERENDA: STREGHETTE ALL'OLIO

☺ 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.f.). 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 2025-26

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.
- Risotto all'ortolana: riso, zucca, piselli, pomodoro, carote e cipolla, latte, farina e olio di semi.

09/10/25 NZ

CIRFOOD

MENU' NIDO INFANZIA PRIMARIA FORMIGINE A.S. AI 25-26

(menù in vigore da lunedì 27 ottobre - fino al 10 aprile 2026)

MENU BIANCO

1° SETTIMANA dal 27/10 al 31/10 - 24/11 al 28/11 - 22/12 al 26/12 - 19/01 al 23/01 - 16/02 al 20/02 - 16/03 al 20/03

L. PROSCIUTTO COTTO	L. INSALATA VERDE
M. FETTINA DI POLLO AI FERRI	M. CAROTE A JULIENNE
ME. PAILLARD DI SUINO	ME. PATATE AL VAPORE
G. PROSCIUTTO COTTO	G. INSALATA VERDE
V. GRANA PADANO DOP	V. INSALATA VERDE

2° SETTIMANA dal 03/11 al 17/11 - 01/12 al 05/12 - 29/12 al 02/01 - 26/01 al 30/01 - 23/02 al 27/02 - 23/03 al 27/03

L. GRANA PADANO DOP	L. CAROTE A JULIENNE
M. PROSCIUTTO COTTO	M. INSALATA VERDE
ME. PAILLARD DI SUINO	ME. PATATE LESSATE
G. FETTINA DI POLLO AI FERRI	G. PATATE LESSATE
V. GRANA PADANO DOP	V. CAROTE AL VAPORE

3° SETTIMANA dal 10/11 al 14/11 - 08/12 al 12/12 - 05/01 al 09/01 - 02/02 al 06/02 - 02/03 al 06/03 - 30/03 al 03/04

L. FETTINA DI POLLO AI FERRI	L. PATATE AL VAPORE
M. PAILLARD DI SUINO	M. CAROTE AL VAPORE
ME. PROSCIUTTO COTTO	ME. CAROTE A JULIENNE
G. FETTINA DI POLLO AI FERRI	G. PATATE LESSATE
V. GRANA PADANO DOP	V. INSALATA VERDE

4° SETTIMANA dal 17/11 al 21/11 - 15/12 al 19/12 - 12/01 al 16/01 - 09/02 al 13/02 - 09/03 al 13/03 - 06/03 al 10/04

L. FETTINA DI POLLO AI FERRI	L. CAROTE AL VAPORE
M. PROSCIUTTO COTTO	M. INSALATA VERDE
ME. SVIZZERA DI MANZO	ME. CAROTE AL VAPORE
G. PAILLARD DI SUINO	G. PATATE LESSATE
V. GRANA PADANO DOP	V. INSALATA VERDE

DIETA IN BIANCO: Pasta all'olio/Riso all'olio+ secondo come schema + contorno(potatate/carote/insalata verde)+ pane e frutta (mela/banana). Merenda (se prevista) : mela/banana/cracker/biscotti

CIRFOOD

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



Dal 2018 le nostre mense scolastiche hanno ottenuto il marchio di Mense Biologiche Certificate del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste grazie alla presenza di un'alta percentuale di alimenti biologici.

CIRFOOD