

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
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	POLPETTE DI CANNELLINI	LASAGNE AL FORNO ☺/Ω	FILETTO DI HALIBUT DORATO
	FINOCCHI AL VAPORE	CAROTE A JULIENNE	BROCCOLI AL VAPORE	CAROTE AL VAPORE	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: PANE E MARMELLATA	MERENDA: FRUTTA FRESCA	MERENDA: BANANA	MERENDA: YOGURT BIANCO SENZA ZUCCHERO
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, CAROTE E PORRO MULTICEREALI	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 A JULIENNE	CAVOLFIORE AL VAPORE	PURE' DI PATATE	SPINACI AL VAPORE	CAROTE AL VAPORE
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
	MERENDA: FRUTTA	MERENDA: PANE E OLIO	MERENDA:FRUTTA FRESCA	MERENDA: YOGURT BIANCO SENZA ZUCCHERO	MERENDA: FRUTTA FRESCA
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 AL FORNO	PIZZA MARGHERITA	POLPETTE DI LENTICCHIE ROSSE	FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI MAIS
	BROCCOLI AL VAPORE	CAVOLFIORE AL VAPORE	NO CONTORNO NO PANE	SPINACI E GRANA	FINOCCHI FRESCHI
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
	MERENDA: FRUTTA FRESCA	MERENDA: PANE E MARMELLATA	MERENDA: YOGURT BIANCO SENZA ZUCCHERO	MERENDA: FRUTTA FRESCA	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 06/04 al 10/04	SEDANINI AL POMODORO	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	LENTICCHIE IN UMIDO	HAMBURGER DI VITELLONE Ω	MEDAGLIONI DI CECI E ZUCCA DORATO	FILETE' DI MERLUZZO GRATINATO
	CAROTE AL VAPORE	CAVOLFIORE AL VAPORE	PISELLI AL SUGO	FINOCCHI FRESCHI	FAGIOLINI ALL'OLIO
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
	MERENDA: FRUTTA FRESCA	MERENDA: YOGURT BIANCO SENZA ZUCCHERO	MERENDA: BANANA	MERENDA: FRUTTA FRESCA	MERENDA: PANE E 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.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in base a tale informazione 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](mailto:diete.cpformigine@cirfood.com)

**Servizio gestito per conto dell'Amministrazione Comunale da CIRFOOD S.r.l. (Cooperativa Italiana di Ristorazione)**  
**Centro di produzione pasti "CS CASINALBO" Via Erri Billo' - Casinalbo Formine**  
**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);

E' 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.
- Polpette gustose: macinato di bovino, suino, pan grattato, uova, formaggio grattugiato e sale.
- Risotto all'ortolana: riso, zucca, piselli, pomodoro, carote e cipolla, latte, farina e olio di semi.

09/10/25 NZ

**MENU' NIDO MOMO A.S. AI 25-26**

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

CIRFOOD

### 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.	CAROTE JULIENNE /PATATE O CAROTE AL VAPORE
M. FETTINA DI CARNE AI FERRI	M.	
ME. FETTINA DI CARNE AI FERRI	ME.	
G. PROSCIUTTO COTTO	G.	
V. GRANA PADANO DOP	V.	

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 JULIENNE /PATATE O CAROTE AL VAPORE
M. PROSCIUTTO COTTO	M.	
ME. FETTINA DI CARNE AI FERRI	ME.	
G. FETTINA DI CARNE AI FERRI	G.	
V. GRANA PADANO DOP	V.	

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 CARNE AI FERRI	L.	CAROTE JULIENNE /PATATE O CAROTE AL VAPORE
M. FETTINA DI CARNE AI FERRI	M.	
ME. PROSCIUTTO COTTO	ME.	
G. FETTINA DI CARNE AI FERRI	G.	
V. GRANA PADANO DOP	V.	

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 CARNE AI FERRI	L.	CAROTE JULIENNE /PATATE O CAROTE AL VAPORE
M. PROSCIUTTO COTTO	M.	
ME. SVIZZERA DI MANZO	ME.	
G. FETTINA DI CARNE AI FERRI	G.	
V. GRANA PADANO DOP	V.	

**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

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