



# Menu Scuole Primaria del Comune di Formigine

AUTUNNO INVERNO | Anno Scolastico 2025-26

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Dal 27/10 al 31/10 <b>Dal 24/11 al 28/11</b> <b>Dal 22/12 al 26/12</b> <b>Dal 19/01 al 23/01</b> <b>Dal 16/02 al 20/02</b> <b>Dal 16/03 al 20/03</b>	RISOTTO ARANCIONE	PASSATO DI FAGIOLI BORLOTTI CON PASTA	FUSILLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	PIATTO UNICO	GNOCCHETTI SARDI AGLI SPINACI
	GRANA PADANO DOP	SPEZZATINO DI TACCHINO ALLA SLAVIA	CUORE DI CANNELLINI	LASAGNE AL FORNO ☺/Ω	COTOLETTA DI PESCE AL FORNO
	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
2 SETTIMANA <b>Dal 03/10 al 07/11</b> <b>Dal 01/12 al 05/12</b> <b>Dal 29/12 al 02/01</b> <b>Dal 26/01 al 30/01</b> <b>Dal 23/02 al 27/02</b> <b>Dal 23/03 al 27/03</b>	SEDANINI ALLA SALVIA	VELLUTATA DI CECI, CAROTE E PORRO MULTICEREALI	MEZZE PENNE ALLA CONTADINA	SPAGHETTI AL POMODORO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA
	PROSCIUTTO COTTO ☺	BACETTI DI RICOTTA E SPINACI	COTOLETTA DI POLLO DORATA	HAPPY BURGER	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO
	CAROTE A JULIENNE	INSALATA VERDE E FINOCCHI	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
3 SETTIMANA <b>Dal 10/11 al 14/11</b> <b>Dal 08/12 al 12/12</b> <b>Dal 05/01 al 09/01</b> <b>Dal 02/02 al 06/02</b> <b>Dal 02/03 al 06/03</b> <b>Dal 30/03 al 03/04</b>	PIATTO UNICO:	NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	PASSATO DI LEGUMI E ORZO	MEZZE PENNE ALLA MEDITERRANEA	RISOTTO ALL'ORTOLANA INVERNALE
	TAGLIATELLE ALL'UOVO AL RAGU' /Ω	POLLO GRATINATO AL FORNO	PIZZA MARGHERITA	FOIRE DI LENTICCHIE ROSSE	FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI MAIS
	BROCCOLI AL VAPORE	INSALATA E RADICCHIO	NO CONTORNO NO PANE	SPINACI E GRANA	FINOCCHI FRESCI
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
4 SETTIMANA <b>Dal 17/11 al 21/11</b> <b>Dal 15/12 al 19/12</b> <b>Dal 12/01 al 16/01</b> <b>Dal 09/02 al 13/02</b> <b>Dal 09/03 al 13/03</b> <b>Dal 06/04 al 10/04</b>	SPAGHETTI 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	MEDAGLIONE DI CECI E ZUCCA DORATO	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO
	CAROTE AL VAPORE	INSALATA VERDE	PISELLI AL SUGO	FINOCCHI FRESCI	FAGIOLINI ALL'OLIO
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA

☺ 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, NOI, NOI DI ACAGIU', NOI DI PECAN, NOI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOI 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 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** pasteurizzate 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**.

**Streghette** **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.).

09/10/25 NZ

**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)**

**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 informazioni di carattere nutrizionale (menu, 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".

## 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.

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

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

### MENU BIANCO

1<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> SETTIMANA dal 03/11 al 17/01 - 01/12 al 05/12 - 29/12 al 02/01 - 24/01 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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(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**