

Menu Scuole Comune di FORMIGINE – SCUOLE PRIMARIE

Primavera Estate | Anno Scolastico 2026 (in vigore dal 13/04/2026 in 1° settimana al 23/10/2026)

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° settimana Dal 13/04 al 17/04 Dal 11/05 al 15/05 Dal 08/06 al 12/06 Dal 06/07 al 10/07 Dal 03/08 al 07/08 Dal 31/08 al 04/09 Dal 28/09 al 02/10	PIATTO UNICO	FUSILLI ALLA SICILIANA	PASSATO MARCHIGIANO CON ORZO	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	CELLENTANI AGLI SPINACI
	TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGU' ☺/Ω	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO	PIZZA MARGHERITA	CUORI DI VERDURE E LEGUMI	FIL. DI MERLUZZO GRATINATO
	INSALATA RICCA	CAROTE A JULIENNE	CONTORNO E PANE ESCLUSI	ZUCCHINE AL VAPORE	POMODORI FRESCHI
	PANE E GELATO	PANE E FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
2° settimana Dal 20/04 al 24/04 Dal 18/05 al 22/05 Dal 15/06 al 19/06 Dal 13/07 al 17/07 Dal 10/08 al 14/08 Dal 07/09 al 11/09 Dal 05/10 al 09/10	SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE E ZAFFERANO	SEDANINI ALLA SALVIA	CREMA DI PATATE E CAROTE CON PASTA // *FUSILLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	PENNE ALLA CAMPAGNOLA
	PROSCIUTTO COTTO ☺	HAPPY BURGER	FIORI DI PATATE E FORMAGGIO	HAMBURGER DI CARNE BIANCA	COTOLETTA DI PESCE AL FORNO
	CAROTE JULIENNE	POMODORI FRESCHI	FAGIOLINI AL VAPORE	INSALATA VERDE	PURE' DI PATATE
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
3° settimana Dal 27/04 al 01/05 Dal 25/05 al 29/05 Dal 22/06 al 26/06 Dal 20/07 al 24/07 Dal 17/08 al 21/08 Dal 14/09 al 18/09 Dal 12/10 al 16/10	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO MORBIDO	PASSATO DI CANNELLINI CON FARRO//*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	LASAGNE AL FORNO ☺/Ω	FIL. DI MERLUZZO GRATINATO
	POMODORI FRESCHI	INSALATA VERDE	ZUCCHINE AL FORNO	CAROTE JULIENNE	MACEDONIA DI VERDURE
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E GELATO	PANE E FRUTTA FRESCA
4° settimana Dal 04/05 al 08/05 Dal 01/06 al 05/06 Dal 29/06 al 03/07 Dal 27/07 al 31/07 Dal 24/08 al 28/08 Dal 21/09 al 25/09 Dal 19/10 al 23/10	SPAGHETTI AL TONNO	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTA//*PENNE AL POMODORO	GOBBETTI ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	RISOTTO PRIMAVERA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ALLA GENOVESE
	TORTINO DI CAROTE AL FORNO	PORTAFOGLIO AL FORNO ☺	FIORE DI CECI E CAROTE	POLPETTE DI POLLO E ZUCCHINE	FIL. DI PESCE IN CROSTA DI CEREALI
	POMODORI FRESCHI	CAROTE JULIENNE	FAGIOLINI AL VAPORE	CAROTE E PISELLI PROFUMATI	INSALATA VERDE
	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 GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O COME PRESENZA INVOLONTARIA DERIVANTE DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, 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. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD. 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 2026

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:
Diete.cpformigine@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



26/03/26 NZ



MENU FORMIGINE BIANCO A.S. PE 26

(menù in vigore dal 13 aprile 2026 in prima settimana, fino al 23 ottobre 2026)

MENU BIANCO

1ª settimana Dal 13/04 al 17/04 – dal 11/05 al 15/05 – dal 08/06 al 12/06 – dal 06/07 al 10/07 – dal 03/08 al 07/08 – 31/08 al 04/09 – 28/09 al 02/10

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

2ª settimana Dal 20/04 al 24/04 – 18/05 al 22/05 – 15/06 al 19/06 – 13/07 al 17/07 – dal 10/08 al 14/08 – dal 07/09 al 11/09 – dal 05/10 al 09/10

L. GRANA PADANO DOP	L. CAROTE JULIENNE
M. PAILLARD DI SUINO	M. CAROTE AL VAPORE
ME. FETTINA DI POLLO AI FERRI	ME. PATATE AL VAPORE
G. SVIZZERA DI CARNE BIANCA	G. INSALATA VERDE - nido CAROTE AL VAPORE
V. GRANA PADANO DOP	V. INSALATA VERDE - nido PATATE AL VAPORE

3ª settimana Dal 27/04 al 01/05 – dal 25/05 al 29/05 – dal 22/06 al 26/06 – dal 20/07 al 24/07 – dal 17/08 al 21/08 – dal 14/09 al 18/09 – dal 12/10 al 14/10

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

4ª settimana Dal 04/05 al 08/05 – dal 01/06 al 05/06 – dal 29/06 al 03/07 – dal 27/07 al 31/07 – dal 24/08 al 28/08 – dal 21/09 al 25/09 – dal 19/10 al 23/10

L. PAILLARD DI SUINO	L. PATATE LESSATE
M. PROSCIUTTO COTTO - NIDO	M. CAROTE JULIENNE
ME. FETTINA DI POLLO AI FERRI	ME. CAROTE LESSATE
G. SVIZZERA DI CARNE BIANCA	G. PATATE LESSATE
V. GRANA PADANO DOP	V. INSALATA VERDE - nido CAROTE AL VAPORE

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.

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

