

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA Dal 17/04 al 21/04 Dal 15/05 al 19/05 Dal 12/06 al 16/06 Dal 10/07 al 14/07 Dal 07/08 al 11/08 Dal 04/09 al 08/09 Dal 02/10 al 06/10	RISOTTO ALLA PARMIGIANA	FUSILLI ALLA SICILIANA	SEDANINI ALLA SALVIA	PASSATO MARCHIGIANO CON ORZO	CELLENTANI AGLI SPINACI
	Ⓢ Ω PROSCIUTTO COTTO	CROCCHETTE DI VERDURE E LEGUMI	Ω HAMBURGER DI VITELLONE	PIZZA MARGHERITA	TONNO
	INSALATA E MAIS	CAROTE ALLA JULIENNE	ZUCCHINE AL VAPORE	NO CONTORNO	POMODORI FRESCHI
	PANE E GELATO	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
2 SETTIMANA Dal 24/04 al 28/04 Dal 22/05 al 26/05 Dal 19/06 al 23/06 Dal 17/07 al 21/07 Dal 14/08 al 18/08 Dal 11/09 al 15/09 Dal 09/10 al 13/10	PIATTO UNICO:	VELLUTATA MEDITERRANEA CON PASTA STAGIONE CALDA: FUSILLI ALL'OLIO E.V.O.	SPAGHETTI CON POMODORO E BASILICO	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	PENNE ALLA CAMPAGNOLA
	Ⓢ Ω GARGANELLI ALL'UOVO AL RAGU'	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO	STRACCHINO	HAPPY BURGER	COTOLETTA DI PESCE AL FORNO
	INSALATONE ESTIVO (con cannellini)	FAGIOLINI AL VAPORE	CAROTE ALLA JULIENNE	POMODORI IN INSALATA	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 01/05 al 05/05 Dal 29/05 al 02/06 Dal 26/06 al 30/06 Dal 24/07 al 28/07 Dal 21/08 al 25/08 Dal 19/09 al 22/09	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO MORBIDO	PASSATO DI CANNELLINI CON PASTA STAGIONE CALDA: GOBBETTI CON POMODORO E PISELLI	NOCCIOLINE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA.	PIATTO UNICO:	RISOTTO ALL'ORTOLANA ESTIVA
	TORTINO DI CAROTE	Ⓢ Ω PORTAFOGLIO AL FORNO	BACETTI DI RICOTTA E SPINACI	Ⓢ Ω LASAGNE AL FORNO	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO
	FAGIOLINI AL VAPORE	INSALATA VERDE	POMODORI FRESCHI	CAROTE ALLA JULIENNE	ZUCCHINE AL FORNO
	PANE E GELATO	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA
4 SETTIMANA Dal 08/05 al 12/05 Dal 05/06 al 09/06 Dal 03/07 al 07/07 Dal 31/07 al 04/08 Dal 28/08 al 01/09 Dal 25/09 al 29/09	SPAGHETTI AL TONNO	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASTATA STAGIONE CALDA: PENNE AL POMODORO	GOBBETTI ALL'OLIO EX.VERGINE D'OLIVA	RISOTTO PRIMAVERA	GNOCCHETTI SARDI AL PESTO ALLA GENOVESE
	MOZZARELLA	POLLO AL FORNO	CROCCHETTE DI CECI E CAROTE	Ⓢ Ω POLPETTE GUSTOSE	BASTONCINI DI PESCE DORATI
	POMODORI FRESCHI	CAROTE ALLA JULIENNE	INSALATA VERDE	PISELLI AL SUGO	CAROTE AL VAPORE
	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA	PANE E FRUTTA FRESCA

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, 88/20 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 2023

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.

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)

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".

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.

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

