




dal 13/04 al 17/04 - dal 11/05 al 15/05 - dal 08/06 al 12/06 - dal 31/08 al 04/09 - dal 28/09 al 02/10 - dal 26/10 al 30/10

L. - PASSATO DI VERDURE LIGURE CON ORZO Frutta fresca	PIZZA MARGHERITA - CONTORNO ESCLUSO Frutta fresca
M. -  PIATTO UNICO: GRAMIGNA AL RAGÙ EMILIANO - VERDURA FRESCA Pane e frutta fresca	Pane e composta di frutta
M. - MEZZE PENNE DEL MARINAIO Pane e frutta fresca	CUORE MEDITERRANEO - PISELLI BRASATI Crackers
G. - RISO PRIMAVERA Pane integrale e frutta fresca	MEDAGLIONE DI CARNI BIANCHE - INSALATA MISTA CON POMODORI Latte e biscotto di pasta frolla
V. - SEDANINI AL SUGO VEGETARIANO Pane e frutta fresca	BASTONCINI DI MARE - PATATE AL FORNO Frutta fresca


dal 20/04 al 24/04 - dal 18/05 al 22/05 - dal 15/06 al 19/06 - dal 07/09 al 11/09 - dal 05/10 al 09/10 - dal 02/11 al 06/11

L. - PENNE INTEGRALI AL SUGO DEL CASALE Pane e frutta fresca	SFORMATO DELICATO - VERDURA FRESCA Focaccia
M. - PIPE OLIO E PARMIGIANO REGGIANO Pane e frutta fresca	SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE - ZUCCHINE TRIFOLATE Frutta fresca
M. - CREMA DI CANNELLINI AI TRE CEREALI Pane e frutta fresca	MEZZALUNA DI SPINACI - VERDURA FRESCA MISTA Torta al cocco e cioccolato
G. - FARFALLE AL VERDE AROMATICO Pane e frutta fresca	 POLPETTE ALLA NAPOLETANA - MISTO D'ESTATE Frutta fresca
V. - CELLENTANI ALLA SICILIANA Pane e frutta fresca	STELLA DI MERLUZZO E ORATA DORATA - VERDURA FRESCA Yogurt alla frutta


dal 27/04 al 01/05 - dal 25/05 al 29/05 - dal 22/06 al 26/06 - dal 14/09 al 18/09 - dal 12/10 al 16/10

L. - MEZZE PENNE AL POMODORO E BASILICO Pane e frutta fresca	FORMAGGIO - POMODORI ALL'ORIGANO Frutta fresca
M. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON FARRO Pane e frutta fresca	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO - VERDURA FRESCA MISTA Focaccia
M. - PIPE AL PESTO DI ZUCCHINE Frutta fresca	BACETTI CON CAULIPOWER - PURÈ Frutta fresca
G. -  PIATTO UNICO: NOCCIOLINE AL RAGÙ DI TACCHINO E PISELLI - VERDURA FRESCA Pane integrale e frutta fresca	Yogurt alla frutta
V. - CELLENTANI AL SUGO DI VERDURE ESTIVE Pane e frutta fresca	FILETTO DI PLATESSA DORATO - INSALATA FAGIOLINI CAROTE E CECI Torta margherita

dal 04/05 al 08/05 - dal 01/06 al 05/06 - dal 29/06 al 03/07 - dal 21/09 al 25/09 - dal 19/10 al 23/10

L. - FARFALLE OLIO E PARMIGIANO REGGIANO Pane e frutta fresca	TORTINO CON SPINACI - VERDURA FRESCA Focaccia
M. - SPIRELLI INTEGRALI AL POMODORO E CECI Pane e frutta fresca	 PORTAFOGLI AL FORNO - FAGIOLINI LESSATI Frutta fresca
M. - SEDANINI AL PROFUMO DI BASILICO Pane e frutta fresca	POLPETTE DI CANNELLINI - INSALATA MISTA CON POMODORI Pane e composta di frutta
G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO Pane e frutta fresca	POLLO AL FORNO - VERDURA FRESCA Frutta fresca
V. - NOCCIOLINE ALLA CAMPAGNOLA Pane e frutta fresca	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO - SPINACI AL FORNO Yogurt alla frutta

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

 Indica la presenza di carne di maiale con l'opportunità di prenotare il pasto "senza maiale".
QUANDO PREVISTA "PIZZA MARGHERITA" NON SARÀ FORNITO IL PANE.

POMODORI (contorno): PROPOSTI IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ STAGIONALE, IN ALTERNATIVA SOSTITUITI CON ALTRA VERDURA FRESCA.

Nota: alcune ricette prevedono l'utilizzo di materie prime surgelate.



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.

I Nostri Ingredienti

Il menu è consultabile nell'app MENU CHIARO ed al sito:

<https://www.comune.modena.it/servizi/educazione-e-formazione/ristorazione/ristorazione-scuole-dinfanzia>

Le materie prime impiegate sono reperibili nell'app MENU CHIARO consultando la descrizione delle ricette.

CIRFOOD è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.

La Cottura dei Cibi

Tutti gli alimenti vengono cotti al mattino, immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti.

- La pasta e i cereali in chicco: speciali cuoci-pasta consentono la "cottura espressa".
- I secondi: in forni tradizionali o a vapore.
- I contorni: in forni a vapore.

Nessun alimento viene fritto.

L'equilibrio Nutrizionale del Menu Scolastico

I criteri di riferimento per la formulazione delle tabelle dietetiche e dei menu scolastici seguono gli orientamenti proposti dalla più recente revisione dei **LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti, 2024)**, le **Linee Guida della Regione Emilia-Romagna per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e strumenti per la valutazione e controllo** (Delibera Regionale n.1452/2023), le **Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (Ministero della salute, 2010)** e le **LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE** (crea, revisione 2018).

Suggerimenti per gli Altri Pasti della Giornata

Per la prima colazione e la merenda preferire alimenti energetici, facilmente digeribili. In particolare:

- pane, fette biscottate, biscotti secchi, fiocchi di cereali con eventuale aggiunta di piccole quantità di miele o marmellata forniscono energia di pronta e facile utilizzazione;
- yogurt, latte e latticini magri (ricotta) assicurano un buon apporto di calcio e proteine;
- frutta fresca garantisce vitamine, minerali e fibre.

Durante la mattina privilegiare alimenti a ridotto apporto energetico e digeribili, come la frutta o lo yogurt, che non compromettano l'appetito per il pranzo.

A cena completare con varietà e fantasia il pranzo scolastico consultando il menu e scegliendo ingredienti diversi da quelli già consumati.

Diete Particolari

Dieta "in bianco" (senza certificato medico): si può prenotare, per il tempo strettamente necessario, per bambini o adulti con lievi indisposizioni.

Dieta "sanitaria" (con certificato medico e apposita modulistica): esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un'alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.).

Dieta con esclusione di carni per motivi etico-religiosi (maiale, bovino, carne in genere): può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati tramite apposita modulistica.

Dieta vegetariana o vegana: può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati tramite apposita modulistica.

Principali Ingredienti dei Piatti con Nomi di Fantasia

PASSATO DI VERDURE LIGURE: carote, bietola, verza, sedano, patate, passata di pomodoro, basilico, cipolla, aglio, prezzemolo, parmigiano, olio e.v.oliva.

RAGÙ EMILIANO: ragù di carne (suino e bovino), passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla.

DEL MARINARIO: limanda, merluzzo, passata di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio.

PRIMAVERA: zucchine, carote, peperoni, cipolla, besciamella vegetale (brodo vegetale, fecola).

SUGO VEGETARIANO: passata di pomodoro, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla.

SUGO DEL CASALE: lenticchie rosse, passata di pomodoro, cipolla, carota, aglio, rosmarino.

CREMA DI CANNELLINI: fagioli cannellini, patate, carote, cipolla, salvia, olio e.v.oliva.

VERDE AROMATICO: besciamella all'olio, spinaci, parmigiano, pecorino, cipolla, aglio, salvia.

ALLA SICILIANA: passata di pomodoro, melanzane, sedano, carota, cipolla, acciughe, aglio, basilico, prezzemolo.

PESTO DI ZUCCHINE: zucchine, olio extra v.oliva, parmigiano reggiano, basilico, mandorle.

SUGO DI VERDURE ESTIVE: zucchine, melanzane, carote, sedano, cipolla, basilico, aglio, passata di pomodoro.

PROFUMO DI BASILICO: basilico, parmigiano, besciamella all'olio.

VELLUTATA MEDITERRANEA: lenticchie, ceci, fagioli, piselli, patate, carota, cipolla, aglio, rosmarino, olio extra v.oliva.

CAMPAGNOLA: zucchine, melanzane, peperoni, carote, cipolla, basilico, passata di pomodoro.

CUORE MEDITERRANEO: impasto a base di melanzane, patate, fontal, pecorino, erbe aromatiche, impanatura all'uovo.

BASTONCINI DI MARE: impasto a base di passera, patate, succo di limone, aglio, prezzemolo, impanatura all'uovo.

SFORMATO DELICATO: uovo, besciamella all'olio, emmenthal, parmigiano reggiano, edamer.

MEZZALUNA DI SPINACI: spinaci, patate, uovo, edamer, parmigiano, rosmarino, alloro, aglio.

POLPETTE ALLA NAPOLETANA: macinato di carne (bovino, maiale), parmigiano, uovo, uva sultanina, pinoli, erbe aromatiche, passata di pomodoro.

BACETTI CON CAULIPOWER: impasto a base di patate, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, fontal, impanatura all'uovo.

PORTAFOGLI AL FORNO: prosciutto cotto, formaggio edamer, uovo, pane grattugiato.

CIRFOOD s.c.

Area Emilia - Via Elsa Morante, 71 - 41122 Modena

Centro Produzione Pasti di Modena

Via Fucà, 201/A - Tel. 059/252565-252571-252652

Fax 059/252625 - E-mail: Dieta.ModenaFoodService@cirfood.com

