



**dal 13/04 al 17/04 - dal 11/05 al 15/05 - 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
M. -  PIATTO UNICO: GRAMIGNA AL RAGÙ EMILIANO Pane e frutta fresca	Verdura fresca
M. - MEZZE PENNE DEL MARINAI Pane e frutta fresca	CUORE MEDITERRANEO Piselli brasati
G. - RISO PRIMAVERA Pane integrale e frutta fresca	MEDAGLIONE DI CARNI BIANCHE Insalata mista con pomodori
V. - SEDANINI AL SUGO VEGETARIANO Pane e frutta fresca	BASTONCINI DI MARE Patate al forno


**dal 20/04 al 24/04 - dal 18/05 al 22/05 - 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
M. - PIPE OLIO E PARMIGIANO REGGIANO Pane e frutta fresca	SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE Zucchine trifolate
M. - CREMA DI CANNELLINI AI TRE CEREALI Pane e frutta fresca	MEZZALUNA DI SPINACI Verdura fresca mista
G. - FARFALLE AL VERDE AROMATICO Pane e frutta fresca	 POLPETTE ALLA NAPOLETANA Misto d'estate
V. - CELLENTANI ALLA SICILIANA Pane e frutta fresca	STELLA DI MERLUZZO E ORATA DORATA Verdura fresca


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

L. - MEZZE PENNE POMODORO E BASILICO Pane e frutta fresca	FORMAGGIO Pomodori all'origano
M. - PASSATO DI VERDURE E LEGUMI CON FARRO Pane e frutta fresca	COTOLETTA DI POLLO AL FORNO Verdura fresca mista
M. - PIPE AL PESTO DI ZUCCHINE Pane e frutta fresca	BACETTI CON CAULIPOWER Purè
G. -  PIATTO UNICO: NOCCIOLINE AL RAGÙ DI TACCHINO E PISELLI Pane integrale e frutta fresca	Verdura fresca
V. - CELLENTANI AL SUGO DI VERDURE ESTIVE Pane e frutta fresca	FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO Insalata di fagiolini carote e ceci

**dal 04/05 al 08/05 - dal 01/06 al 05/06 - 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
M. - SPIRELLI INTEGRALI AL POMODORO E CECI Pane e frutta fresca	 PORTAFOGLI AL FORNO Fagiolini lessati
M. - SEDANINI AL PROFUMO DI BASILICO Pane e frutta fresca	POLPETTE DI CANNELLINI Insalata mista con pomodori
G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO Pane e frutta fresca	POLLO AL FORNO Verdura fresca
V. - NOCCIOLINE ALLA CAMPAGNOLA Pane e frutta fresca	FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO Spinaci al forno

**"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-primarie/ristorazione-scuole-primarie>

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 ed 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.

**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 Est - 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: [Diete.ModenaFoodService@cirfood.com](mailto:Diete.ModenaFoodService@cirfood.com)

