



## COMUNE DI MODENA

CIRFOOD s.c. - Area Emilia Est - Via Elsa Morante, 71 - Modena  
CENTRO PRODUZIONE PASTI - MODENA - Via Fucà, 201/A  
Tel. 059 252565 - Fax. 059 252625 - E-mail: [Diete.ModenaFoodService@cirfood.com](mailto:Diete.ModenaFoodService@cirfood.com)



### MENU AUTUNNO-INVERNO 2025/2026 - ASILO NIDO FORGHIERI MEDI

(In vigore dal 10 novembre 2025 corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

Ufficio Prodotto  
Area Emilia Est  
10/11/25 MV

#### PRIMO PIATTO: LA PASTA VIENE COTTA NELLA CUCINA DEL NIDO

**dal 10/11 al 14/11 - dal 08/12 al 12/12 - dal 05/01 al 09/01 - dal 02/02 al 06/02 - dal 02/03 al 06/03 - dal 30/03 al 03/04**

L. - RISO AI BROCCOLI Pane e frutta fresca	PROSCIUTTO COTTO - CAROTE E PISELLI LESSATI Focaccia
M. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO Pane e frutta fresca	MEDAGLIONE DI TACCHINO - BIETOLE LESSATE Biscotto al riso
M. - PASTINA AL SUGO DI MARE Pane e frutta fresca	BASTONCINI DI BORLOTTI IN CROSTA DI MAIS - FINOCCHI AL FORNO Frutta fresca
G. - PASSATO DI VERDURE CON FARRO Frutta fresca	PIZZA MARGHERITA  - CONTORNO ESCLUSO Pane e composta di frutta
V. - PASTINA AL POMODORO E BASILICO Pane e frutta fresca	FILETTO DI PLATESSA DORATO - FAGIOLINI PROFUMATI Frutta fresca

**dal 17/11 al 21/11 - dal 15/12 al 19/12 - dal 12/01 al 16/01 - dal 09/02 al 13/02 - dal 09/03 al 13/03 - dal 06/04 al 10/04**

L. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO Pane e frutta fresca	TORTINO CON CARCIOFI - CAROTE E BROCCOLI LESSATI Frutta fresca
M. - VELLUTATA DI CECI CAROTE E PORRI AI TRE CEREALI Pane e frutta fresca	MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA - FAGIOLINI LESSATI Torta al cacao
M. -  PIATTO UNICO: PASTINA AL RAGÙ EMILIANO - BIETOLE LESSATE Pane e frutta fresca	Focaccia <u>POLLO AL FORNO</u> - PATATE AL FORNO Frutta fresca
G. - PASTINA CON VERDURE E LEGUMI Pane integrale e frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - FINOCCHI LESSATI Crackers
V. - PASTINA ALLA CAPRICCIOSA Pane e frutta fresca	

**dal 24/11 al 28/11 - dal 22/12 al 26/12 - dal 19/01 al 23/01 - dal 16/02 al 20/02 - dal 16/03 al 20/03**

L. - PASTINA AL PROFUMO DI BASILICO Pane e frutta fresca	FRITTATA CON VERDURE - BIETOLE LESSATE Focaccia
M. - PASTINA AL SUGO DI VERDURE D'AUTUNNO Pane e frutta fresca	FIORE CON CAULIPOWER - PISELLI BRASATI Frutta fresca
M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO REGGIANO Pane e frutta fresca	<u>SPEZZATINO DI TACCHINO AL SUGO</u> - FAGIOLINI LESSATI Polpa di frutta
G. - CREMA DI BORLOTTI CON RISO Pane e frutta fresca	<u>SCALOPPINA DI MAIALE AL LIMONE</u> - CAVOLFIORE CAROTE BROCCOLI Frutta fresca
V. - PASTINA ALLA MEDITERRANEA Pane e frutta fresca	CROCCHETTE DI MARE - CAROTE LESSATE Pane e composta di frutta

**dal 01/12 al 05/12 - dal 29/12 al 02/01 - dal 26/01 al 30/01 - dal 23/02 al 27/02 - dal 23/03 al 27/03**

L. - PASTINA AL SUGO VEGETARIANO Pane e frutta fresca	FORMAGGIO - SPINACI AL FORNO Frutta fresca
M. - PASSATO DI LENTICCHIE CON FARRO Pane e frutta fresca	MEDAGLIONE ALLA NAPOLETANA - FINOCCHI LESSATI Torta di carote e mandorle
M. - PASTINA POMODORO AGLIO BASILICO Pane e frutta fresca	MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA - PURÈ Frutta fresca
G. -  PIATTO UNICO: PASTINA AL RAGÙ DI TACCHINO E PISELLI - FAGIOLINI LESSATI Pane integrale e frutta fresca	Crackers
V. - PASTINA ALLA LIGURE Pane e frutta fresca	STELLA DI MERLUZZO E TROTA DORATA - BIETOLE LESSATE Polpa di fresca

**"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

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.

File: MenuNidoMEDIFORGHIERI AI.doc

## 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

**SUGO DI MARE:** passera, merluzzo, passata di pomodoro, cipolla, prezzemolo, aglio.

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

**CAPRICCIOSA:** passata di pomodoro, olive verdi, capperi, acciughe, prezzemolo, aglio.

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

**SUGO VERDURE D'AUTUNNO:** broccoli, zucca, verza, passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla.

**MEDITERRANEA:** passata di pomodoro, prezzemolo, basilico, parmigiano.

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

**BASTONCINI DI BORLOTTI IN CROSTA DI MAIS:** fagioli borlotti, patate, parmigiano reggiano, edamer, passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla, uovo, farina di mais.

**MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA:** impasto a base di patate, fagiolini, carote, verza, porri, parmigiano, scamorza, impanatura all'uovo.

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

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

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

**MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA:** impasto a base di zucca, ceci, scamorza, parmigiano, patate, salvia, impanatura all'uovo.

## 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](mailto:Dieta.ModenaFoodService@cirfood.com)

