



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



MENU AUTUNNO-INVERNO 2025/2026 - ASILO NIDO FORGHIERI GRANDI

(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. - SEDANINI 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. - SPIRELLI INTEGRALI 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. - NOCCIOLINE 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: GARGANELLI ALL'UOVO AL Pane e frutta fresca	RAGÙ EMILIANO - BIETOLE LESSATE Focaccia
G. - FUSILLI CON VERDURE E LEGUMI Pane integrale e frutta fresca	POLLO AL FORNO - PATATE AL FORNO Frutta fresca
V. - MEZZE PENNE ALLA CAPRICCIOSA Pane e frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - FINOCCHI LESSATI Crackers

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. - PIPE AL PROFUMO DI BASILICO Pane e frutta fresca	FRITTATA CON VERDURE - BIETOLE LESSATE Focaccia
M. - SEDANINI AL SUGO DI VERDURE D'AUTUNNO Pane e frutta fresca	FIORE CON CAULIPOWER - PISELLI BRASATI Frutta fresca
M. - NOCCIOLINE OLIO E PARMIGIANO REGGIANO Pane e frutta fresca	SPEZZATINO DI TACCHINO AL SUGO - FAGIOLINI LESSATI Polpa di frutta
G. - CREMA DI BORLOTTI CON RISO Pane e frutta fresca	 SCALOPPINA DI MAIALE AL LIMONE - CAVOLFIOR CAROTE E BROCCOLI Frutta fresca
V. - SPIRELLI INTEGRALI 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. - FARFALLE 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. - MEZZE PENNE POMODORO AGLIO BASILICO Pane e frutta fresca	MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA - PURÈ Frutta fresca
G. - PIATTO UNICO: GRAMIGNA AL Pane integrale e frutta fresca	RAGÙ DI TACCHINO E PISELLI - FAGIOLINI LESSATI Crackers
V. - FUSILLI 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: MenuNidoGRANDIFORGHIERI 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

