



COMUNE DI CAMPOGALLIANO

Cooperativa Italiana di Ristorazione - Area Emilia Est - Via Elsa Morante, 71 - Modena
CENTRO PRODUZIONE PASTI - MODENA - Via Malavolti, 50
Tel. 059 252565 - Fax. 059 252625 - E-mail: m.pedrielli@cirfood.com ; m.vedelago@cirfood.com



MENU PRIMAVERA-ESTATE 2017 - ASILO NIDO **FLAUTO MAGICO** "GRANDI"

(In vigore dal 27 Marzo 2017 corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

Ufficio Prodotto
Area Emilia Est
27/03/17 MV

Prima Settimana

dal 27/03 al 31/03/17 - dal 24/04 al 28/04/17 - dal 22/05 al 26/05/17
dal 19/06 al 23/06/17 - dal 11/09 al 15/09/17 - dal 09/10 al 13/10/17

L. - STORTINI IN GIALLO CON PISELLI

Frutta fresca

M. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON FARRO

Frutta fresca

M. - FARFALLE OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

G. - GRAMIGNA AL POMODORO FRESCO E BASILICO

Frutta fresca

V. - MEZZE PENNE INTEGRALI ALLA VESUVIANA

Frutta fresca

FORMAGGI MISTI - BIETOLE LESSATE

Banana

SCALOPPINA DI POLLO AL PROFUMO DI LIMONE - PATATE LESS.

Pane e crema di nocciole

HAMBURGER DI CONIGLIO - FAGIOLINI LESSATI

Focaccia al pomodoro

TORTINO CON VERDURE - SPINACI LESSATI

Yogurt alla frutta

STELLA DI TROTA DORATA AL FORNO - ZUCCHINE ALL'ORIGANO

Stregchette e frutta fresca

Seconda Settimana

dal 03/04 al 07/04/17 - dal 01/05 al 05/05/17 - dal 29/05 al 02/06/17
dal 26/06 al 30/06/17 - dal 18/09 al 22/09/17 - dal 16/10 al 20/10/17

L. - SEDANINI AL RAGÙ PRIMAVERA

Frutta fresca

M. - CREMA DI LATTUGA E PISELLI CON ORZO

Frutta fresca

M. - RISO AL RAGÙ DI MARE (senza seppie)

Frutta fresca

G. - GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI ZUCCHINE

Frutta fresca

V. - MEZZE PENNE INTEGRALI AL POMODORO E BASILICO

Frutta fresca

FRITTATA PROFUMATA AL PESTO - FINOCCHI LESSATI

Focaccia

MEDAGLIONE DI CARNE BOVINA ALLA PIZZAIOLA - FAGIOLINI LESSATI

Frutta fresca

PEPITE D'ORO - SPINACI AL PARMIGIANO

Torta di pane

POLLO AL FORNO - PURE'

Yogurt alla frutta

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - CAROTE LESSATE

Pane e frutta fresca

Terza Settimana

dal 10/04 al 14/04/17 - dal 08/05 al 12/05/17 - dal 05/06 al 09/06/17
dal 28/08 al 01/09/17 - dal 25/09 al 29/09/17

L. - GNOCCHETTI SARDI AL RAGÙ DI VERDURE ESTIVE

Frutta fresca

M. - SPIRELLI INTEGRALI OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

M. - CREMA DI ZUCCHINE AI TRE CEREALI

Frutta fresca

G. - STORTINI AL POMODORO FRESCO E BASILICO

Frutta fresca

V. - CASARECCE CON TROTA ZUCCHINE E ZAFFERANO

Frutta fresca

PROSCIUTTO COTTO - ZUCCHINE LESSATE

Frutta fresca e crackers

POLPETTE ALLA NAPOLETANA - PISELLI AL SUGO

Latte con orzo e stivali magici

CUORE MEDITERRANEO- FAGIOLINI PROFUMATI

Focaccia al pomodoro

TORTINO DI SEMOLINO - BIETOLE LESSATE

Pane e composta di frutta

FILETTO DI LIMANDA DORATO AL FORNO - GRATIN DI PATATE E ZUCCHINE

Banana

Quarta Settimana

dal 17/04 al 21/04/17 - dal 15/05 al 19/05/17 - dal 12/06 al 16/06/17
dal 04/09 al 08/09/17 - dal 02/10 al 06/10/17

L. - FARFALLE ALLA CAPRICCIOSA

Frutta fresca

M. - PIATTO UNICO: ANELLETTI ALLA PALERMITANA - CAROTE A FILO E PATATE AL FORNO

Frutta fresca

M. - FUSILLI AL PESTO DI ASPARAGI

Frutta fresca

G. - PASSATO MARCHIGIANO CON RISO

Frutta fresca

V. - SEDANINI ALLA NORMA

Frutta fresca

SFORMATO DI PATATE E ZUCCHINE - SPINACI LESSATI

Focaccia

Gelato

MEDAGLIONE DI POLLO - PISELLI BRASATI

Frutta fresca con pane

BACETTI DI RICOTTA E SPINACI - FAGIOLINI E CAROTE LESS.

Plum cake di banane e mandorle

POLPETTE DI MERLUZZO AROMATICHE - FINOCCHI LESSATI

Frutta fresca e treccine salate

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, RISO, ORZO PERLATO, FARRO, AVENA, FARINA DI MAIS, PANE, PASSATA DI POMODORO, LEGUMI, CARNE DI BOVINO ADULTO/VITELLONE, SEITAN, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA (per il condimento presso la scuola), ACETO BALSAMICO DI MODENA BIOLOGICI. **MERENDE BIOLOGICHE:** YOGURT, CREMA DI NOCCIOLE, COMPOSTA DI FRUTTA, LATTE (colazioni e merende). ORTAGGI FRESCHI: **DA PRODUZIONE INTEGRATA.** FRUTTA FRESCA: MELA BIOLOGICA ALMENO 4 VOLTE AL MESE E LIMONE BIOLOGICO (per dolci e secondi di pesce); **GLI ALTRI GIORNI DA PRODUZIONE INTEGRATA;** ORZO SOLUBILE (merenda) E 1 VOLTA AL MESE BANANA DA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE. MATERIE PRIME APPROVVIGIONATE SURGELATE: PESCE, FAGIOLINI, PISELLI, SPINACI. **PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SI CONSIGLIA DI CONSULTARE IL RETRO DEL MENU PIEGHEVOLE.** File: MenuAsiloNidoFLAUTOMAGICOGRANDI.doc

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni alimentari *(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)*

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, khorosan-kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati.
- Pesce e prodotti derivati.
- Arachidi e prodotti derivati.
- Soia e prodotti derivati.
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.
- Sedano e prodotti derivati.
- Senape e prodotti derivati.
- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini).
- Lupini e prodotti derivati.
- Molluschi e prodotti derivati.

Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati, o i loro famigliari, a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.