

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.vedelago@cirfood.com



MENU AUTUNNO-INVERNO 2017/2018 - ASILO NIDO FLAUTO MAGICO "GRANDI"

(In vigore dal 23 ottobre 2017 corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

Ufficio Prodotto
Area Emilia Est
23/10/17 MV

PRIMA SETTIMANA

Dal 23/10 al 27/10/17 - dal 20/11 al 24/11/17 - dal 18/12 al 22/12/17
dal 15/01 al 19/01/18 - dal 12/02 al 16/02/18 - dal 12/03 al 16/03/18

L. - GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO E BASILICO

Frutta fresca

M. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO

Frutta fresca

M. - MEZZE PENNE INTEGRALI AL TONNO

Frutta fresca

G. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO

Frutta fresca

V. - STORTINI AL PESTO INVERNALE

Frutta fresca

PROSCIUTTO COTTO - BIETOLE LESSATE

Focaccia

HAMBURGER DI CONIGLIO - FAGIOLINI LESSATI

Frutta fresca

TORTINO CON CAROTE - FINOCCHI AL FORNO

Pane e composta di frutta

* PEPITE DI CECI MIGLIO E VERDURE - PISELLI BRASATI

Yogurt alla frutta

BASTONCINI DI NASELLO IN CROSTA DI MAIS - PATATE AL FORNO

Banana

SECONDA SETTIMANA

Dal 30/10 al 03/11/17 - dal 27/11 al 01/12/17 - dal 25/12 al 29/12/17
dal 22/01 al 26/01/18 - dal 19/02 al 23/02/18 - dal 19/03 al 23/03/18

L. - SEDANINI ALLA CAPRICCIOSA

Frutta fresca

M. - CREMA DI BORLOTTI CON FARRO

Frutta fresca

M. - FUSILLI OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

G. - PIATTO UNICO: MEZZE PENNE PASTICCIATE DEL CONTADINO - BIETOLE LESSATE

Frutta fresca

V. - FARFALLE AL RAGÙ DI MARE (senza seppie)

Frutta fresca

SFORMATO DI PATATE E PORRI-INSALATA DI FAGIOLINI CAROTE MAIS

Frutta fresca e stregchette

POLLO AL FORNO - FINOCCHI LESSATI

Yogurt alla frutta

HAMBURGER DI CARNE BOVINA - PURE'

Frutta fresca

Muffin di carote e mandorle

FILETTO DI PLATESSA DORATO /FORNO - CAVOLFIOR E CAROTE LESS.

Focaccia al pomodoro

TERZA SETTIMANA

Dal 06/11 al 10/11/17 - dal 04/12 al 08/12/17 - dal 01/01 al 05/01/18
dal 29/01 al 02/02/18 - dal 26/02 al 02/03/18

L. - SEDANINI ALLA MEDITERRANEA

Frutta fresca

M. - SPIRELLI INTEGRALI OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

M. - PIATTO UNICO: MEZZE PENNE DEL PASSATORE AL FORNO (senza funghi) - FAGIOLINI LESSATI

Frutta fresca

G. - MINESTRA D'ORZO

Frutta fresca

V. - RISO VERDE AROMATICO

Frutta fresca

FORMAGGI MISTI - BIETOLE LESSATE

Frutta fresca e crackers

POLPETTE DI TACCHINO E VERDURE - PISELLI AL SUGO

Latte con orzo e biscotti al riso

Pane e cioccolato fondente

MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA - CAVOLFIOR E CAROTE LESS.

Pane d'autunno

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - PATATE LESSATE

Banana

QUARTA SETTIMANA

Dal 13/11 al 17/11/17 - dal 11/12 al 15/12/17 - dal 08/01 al 12/01/18
dal 05/02 al 09/02/18 - dal 05/03 al 09/03/18

L. - STORTINI ALLA MARINARA

Frutta fresca

M. - VELLUTATA DI CECI CAROTE E PORRI AI TRE CEREALI

Frutta fresca

M. - GNOCCHETTI SARDI ALLA LIGURE

Frutta fresca

G. - FUSILLI DEL PASTORE

Frutta fresca

V. - SEDANINI DELICATI

Frutta fresca

FRITTATA CON VERDURE - PURE' DI CECI

Frutta fresca

ARROSTO DI MAIALE AGLI AGRUMI - FINOCCHI LESSATI

Succo di frutta e treccine salate

HAPPY BURGER - PATATE AL FORNO

Yogurt alla frutta

HAMBURGER DI CARNE BOVINA - CAVOLFIOR E CAROTE LESS.

Muffin con pere e amaretti

BOCCONCINI DI TROTA GRATINATI ALLA SALVIA - FAGIOLINI

Frutta fresca e pop corn

PROFUMATI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, RISO, ORZO PERLATO, FARRO, AVENA, FARINA DI MAIS, 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, CIOCCOLATO FONDENTE DA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE, COMPOSTA DI FRUTTA, LATTE (colazioni e merende), SUCCO DI FRUTTA (1 volta al mese), MAIS PER POP CORN.

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; 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.