



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 PRIMAVERA-ESTATE 2018 - ASILO NIDO **FLAUTO MAGICO** "GRANDI"

(In vigore dal 26 Marzo 2018 corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

Ufficio Prodotto
Area Emilia Est
26/03/18 MV



NEI GIORNI EVIDENZIATI SI SEGNA LA PRESENZA DI CARNE DI MAIALE

Prima Settimana

dal 26/03 al 30/03/18 - dal 23/04 al 27/04/18 - dal 21/05 al 25/05/18
dal 18/06 al 22/06/18 - dal 10/09 al 14/09/18 - dal 08/10 al 12/10/18

L. - STORTINI IN GIALLO CON PISELLI

Frutta fresca

M. - FARFALLE OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

M. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON FARRO

Frutta fresca

G. -

PIATTO UNICO: SEDANINI AL

Frutta fresca

V. - MEZZE PENNE INTEGRALI AL PESTO DI SPINACI

Frutta fresca

Seconda Settimana

dal 02/04 al 06/04/18 - dal 30/04 al 04/05/18 - dal 28/05 al 01/06/18
dal 25/06 al 29/06/18 - dal 17/09 al 21/09/18 - dal 15/10 al 19/10/18

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 ASPARAGI

Frutta fresca

V. - MEZZE PENNE INTEGRALI AL POMODORO FRESCO

Frutta fresca

Terza Settimana

dal 09/04 al 13/04/18 - dal 07/05 al 11/05/18 - dal 04/06 al 08/06/18
dal 24/09 al 28/09/18

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 E BASILICO

Frutta fresca

V. - CASARECCE CON TROTA ZUCCHINE E ZAFFERANO

Frutta fresca

Quarta Settimana

dal 16/04 al 20/04/18 - dal 14/05 al 18/05/18 - dal 11/06 al 15/06/18
dal 03/09 al 07/09/18 - dal 01/10 al 05/10/18

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 ZUCCHINE

Frutta fresca

G. - PASSATO MARCHIGIANO CON RISO

Frutta fresca

V. - SEDANINI ALLA NORMA

Frutta fresca

FORMAGGI MISTI - BIETOLE LESSATE

Banana

STRACETTI DI POLLO - CAROTE LESSATE

Pane e crema di nocciole

HAMBURGER DI CONIGLIO - FAGIOLINI LESSATI

Focaccia al pomodoro

RAGÙ VEGETARIANO - SPINACI LESSATI

Yogurt alla frutta

STELLA DI TROTA DORATA AL FORNO - ZUCCHINE ALL'ORIGANO

Stregchette e frutta fresca

FRIITTATA PROFUMATA AL PESTO - FINOCCHI LESSATI

Focaccia

MEDAGLIONE DI CARNE BOVINA ALLA PIZZAIOLA - FAGIOLINI LESSATI

Frutta fresca

PEPITE DI CECI E VERDURE - SPINACI AL PARMIGIANO

Torta al limone

POLLO AL FORNO - PURE'

Pane e frutta fresca

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - CAROTE LESSATE

Yogurt alla frutta

PROSCIUTTO COTTO - ZUCCHINE LESSATE

Frutta fresca e crackers

POLPETTE ALLA NAPOLETANA - PISELLI AL SUGO

Latte con orzo e girandole bicolore

CUORE MEDITERRANEO - FAGIOLINI PROFUMATI

Focaccia al pomodoro

TORTINO DI SEMOLINO - BIETOLE LESSATE

Pane e composta di frutta

FILETTO DI LIMANDA DORATO AL FORNO - MISTO D'ESTATE

Banana

TORTINO RUSTICO - SPINACI LESSATI

Focaccia

Gelato

MEDAGLIONE DI POLLO - PISELLI BRASATI

Frutta fresca con pane

BACETTI DI RICOTTA E SPINACI - FAGIOLINI E CAROTE LESSATI

Muffin dolce di zucchine 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, 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: MenuAsiloNidoFLAUTOMAGICOGRANDIEvidSM.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.