



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



Ufficio Prodotto
Area Emilia Est
26/03/18 MV

MENU PRIMAVERA-ESTATE 2018 - ASILO NIDO FLAUTO MAGICO "MEDI"

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

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. - PASTINA IN GIALLO CON PISELLI

Frutta fresca

M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

M. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON FARRO

Frutta fresca

G. - PIATTO UNICO: PASTINA DEL BUONGUSTAIO AL FORNO - SPINACI LESSATI

Frutta fresca

V. - PASTINA AL PESTO DI SPINACI

Frutta fresca

FORMAGGI MISTI - BIETOLE LESSATE

Banana

☞ STRACCETTI DI POLLO - CAROTE LESSATE

Pane e crema di nocciole

HAMBURGER DI CONIGLIO - FAGIOLINI LESSATI

Focaccia al pomodoro

Yogurt alla frutta

STELLA DI TROTA DORATA AL FORNO - ZUCCHINE ALL'ORIGANO

Stregchette e 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. - PASTINA 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. - PASTINA AL PESTO DI ASPARAGI

Frutta fresca

V. - PASTINA AL POMODORO FRESCO

Frutta fresca

FRITTATA PROFUMATA AL PESTO - FINOCCHI LESSATI

Focaccia

MEDAGLIONE DI CARNE BOVINA ALLA PIZZAIOLA - FAGIOLINI LESSATI

Frutta fresca

PEPITE DI ZUCCHINE AL BASILICO - SPINACI AL PARMIGIANO

Torta al limone

☞ POLLO AL FORNO - PURE'

Pane e frutta fresca

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - CAROTE LESSATE

Yogurt alla frutta

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. - PASTINA AL RAGÙ DI VERDURE ESTIVE

Frutta fresca

M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

M. - CREMA DI ZUCCHINE AI TRE CEREALI

Frutta fresca

G. - PASTINA AL POMODORO E BASILICO

Frutta fresca

V. - PASTINA 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 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

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

L. - PASTINA ALLA CAPRICCIOSA

Frutta fresca

M. - PIATTO UNICO: PASTINA AL RAGÙ PALERMITANO - CAROTE A FILO E PATATE AL FORNO

Frutta fresca

M. - PASTINA AL PESTO DI ZUCCHINE

Frutta fresca

G. - PASSATO MARCHIGIANO CON RISO

Frutta fresca

V. - PASTINA ALLA NORMA

Frutta fresca

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

NOTA: il Menù Asilo Nido "MEDI" sopra indicato comprende: pastina di piccolo formato, secondo ☞ macinato, verdura cotta, pane e frutta fresca. (I secondi sottoposti a macinazione risultano sottolineati ed evidenziati con il simbolo ☞. Rimane sottinteso che le altre preparazioni, più morbide, rimarranno come da menù).

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.

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.