



MENÙ CENTRI ESTIVI 2020



MENÙ NIDI GRANDI

1a SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta alla mediterranea Hamburger bovino al forno Piselli brasati Pane e Frutta Fresca	Piatto unico: Pizza margherita Fagiolini al vapore Frutta fresca	Pasta al ragù di manzo Polpette di ricotta e spinaci Carote all'olio profumato Pane e Frutta Fresca	Pasta al pomodoro Lombino al forno Zucchine al vapore Pane e Frutta Fresca	Pasta all'olio e parmigiano Bastoncini di merluzzo Patate al forno Pane e Frutta Fresca
2a SETTIMANA				
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al pesto Hamburger vegetariano Spinaci al parmigiano Pane e Frutta Fresca	Piatto unico: Pizza margherita Zucchine a vapore Frutta fresca	Gramigna piselli e zafferano Bocconcini di pollo dorati Carote baby al vapore Pane e Frutta Fresca	Piatto unico: Lasagne Patate al forno Fagiolini al vapore Pane e Frutta Fresca	Riso all'olio e parmigiano Pesce gratinato al forno Macedonia di verdure Pane e Frutta Fresca

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENÙ 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 a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.

Ufficio Prodotto
Area Emilia Est
Rev. Luglio 2020

