



## 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](mailto:m.vedelago@cirfood.com)



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

(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. - PASTINA AL POMODORO E BASILICO

Frutta fresca

PROSCIUTTO COTTO - BIETOLE LESSATE

Focaccia

M. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO

Frutta fresca

HAMBURGER DI CONIGLIO - FAGIOLINI LESSATI

Frutta fresca

M. - PASTINA AL TONNO

Frutta fresca

TORTINO CON CAROTE - FINOCCHI AL FORNO

Pane e composta di frutta

G. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO

Frutta fresca

\* PEPITE DI CECI MIGLIO E VERDURE - PISELLI BRASATI

Yogurt alla frutta

V. - PASTINA AL PESTO INVERNALE

Frutta fresca

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. - PASTINA ALLA CAPRICCIOSA

Frutta fresca

SFORMATO DI PATATE E PORRI-INSALATA DI FAGIOLINI CAROTE MAIS

Frutta fresca e stregchette

M. - CREMA DI BORLOTTI CON FARRO

Frutta fresca

%% POLLO AL FORNO - FINOCCHI LESSATI

Yogurt alla frutta

M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

HAMBURGER DI CARNE BOVINA - PURE'

Frutta fresca

G. - PIATTO UNICO: PASTINA PASTICCIATA DEL CONTADINO - BIETOLE LESSATE

Frutta fresca

Muffin di carote e mandorle

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

Frutta fresca

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. - PASTINA ALLA MEDITERRANEA

Frutta fresca

FORMAGGI MISTI - BIETOLE LESSATE

Frutta fresca e crackers

M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

POLPETTE DI TACCHINO E VERDURE - PISELLI AL SUGO

Latte con orzo e biscotti al riso

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

Frutta fresca

Pane e cioccolato fondente

G. - MINESTRA D'ORZO

Frutta fresca

MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA - CAVOLFIOR E CAROTE LESS.

Pane d'autunno

V. - RISO VERDE AROMATICO

Frutta fresca

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. - PASTINA ALLA MARINARA

Frutta fresca

FRITTATA CON VERDURE - PURE' DI CECI

Frutta fresca

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

Frutta fresca

%% ARROSTO DI MAIALE AGLI AGRUMI - FINOCCHI LESSATI

Succo di frutta e treccine salate

M. - PASTINA ALLA LIGURE

Frutta fresca

HAPPY BURGER - PATATE AL FORNO

Yogurt alla frutta

G. - PASTINA DEL PASTORE

Frutta fresca

HAMBURGER DI CARNE BOVINA - CAVOLFIOR E CAROTE LESS.

Muffin con pere e amaretti

V. - PASTINA DELICATA

Frutta fresca

BOCCONCINI DI TROTA GRATINATI ALLA SALVIA - FAGIOLINI

Frutta fresca e pop corn

PROFUMATI

**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, 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: MenuAsiloNidoFLAUTOMAGICOMedi.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.**