



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 2018/2019 - ASILO NIDO **FLAUTO MAGICO** "GRANDI"

(In vigore dal 29 ottobre 2018 corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

**Ufficio Prodotto
Area Emilia Est
29/10/18 MV**

PRIMA SETTIMANA

Dal 29/10 al 02/11/18 - dal 26/11 al 30/11/18 - dal 24/12 al 28/12/18
dal 21/01 al 25/01/19 - dal 18/02 al 22/02/19 - dal 18/03 al 22/03/19

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 AL SUGO

Yogurt alla frutta

BASTONCINI DI NASELLO IN CROSTA DI MAIS - PATATE AL FORNO

Banana

SECONDA SETTIMANA

Dal 05/11 al 09/11/18 - dal 03/12 al 07/12/18 - dal 31/12 al 04/01/19
dal 28/01 al 01/02/19 - dal 25/02 al 01/03/19

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

MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA - PURE'

Frutta fresca

Muffin di carote e mandorle

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

Focaccia al pomodoro

TERZA SETTIMANA

Dal 12/11 al 16/11/18 - dal 10/12 al 14/12/18 - dal 07/01 al 11/01/19
dal 04/02 al 08/02/19 - dal 04/03 al 08/03/19

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

SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE - PISELLI BRASATI

Latte con orzo e biscotti al riso

Pane e cioccolato fondente

* MEDAGLIONE DI FAGIOLI - CAVOLFIOR E CAROTE LESS.

Banana

FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - PATATE LESSATE

Pane d'autunno

QUARTA SETTIMANA

Dal 19/11 al 23/11/18 - dal 17/12 al 21/12/18 - dal 14/01 al 18/01/19
dal 11/02 al 15/02/19 - dal 11/03 al 15/03/19

L. - STORTINI ALLA MARINARA

Frutta fresca

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

Frutta fresca

M. - FUSILLI DEL PASTORE

Frutta fresca

G. - MEZZE PENNE DELICATE

Frutta fresca

V. - GNOCCHETTI SARDI ALLA LIGURE

Frutta fresca

FRITTATA CON VERDURE - PURE' DI CECI

Frutta fresca

POLPETTE DI TACCHINO E VERDURE - FINOCCHI LESSATI

Torta al cocco e cioccolato

SPINACINA - PATATE AL FORNO

Yogurt alla frutta

SCALOPPINA DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA- CAVOLFIOR E CAROTE LESS.

Succo di frutta e treccine salate

BOCCONCINI DI TROTA GRATINATI ALLA SALVIA - FAGIOLINI

Frutta fresca e stregchette

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.