



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 "MEDI"

(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. - PASTINA AL POMODORO E BASILICO

Frutta fresca

M. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO

Frutta fresca

M. - PASTINA AL TONNO

Frutta fresca

G. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO

Frutta fresca

V. - PASTINA 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. - PASTINA ALLA CAPRICCIOSA

Frutta fresca

M. - CREMA DI BORLOTTI CON FARRO

Frutta fresca

M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

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

Frutta fresca

V. - PASTINA 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. - PASTINA ALLA MEDITERRANEA

Frutta fresca

M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

M. - PIATTO UNICO: PASTINA 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. - PASTINA ALLA MARINARA

Frutta fresca

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

Frutta fresca

M. - PASTINA DEL PASTORE

Frutta fresca

G. - PASTINA DELICATA

Frutta fresca

V. - PASTINA 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 MAIALE ALLA PIZZAIOLA-CAVOLFIOR/CAROTE LESS.

Succo di frutta e treccine salate

BOCCONCINI DI TROTA GRATINATI ALLA SALVIA - FAGIOLINI

Frutta fresca e stregchette

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.