



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: monica.vedelago@cirfood.com



Ufficio Prodotto
Area Emilia Est
25/03/19 MV

MENU PRIMAVERA-ESTATE 2019 - ASILO NIDO **FLAUTO MAGICO** "GRANDI" **ESCLUSIONE DI CARNE DI MAIALE**

(In vigore dal 25 Marzo 2019 corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

Prima Settimana

dal 25/03 al 29/03/19 - dal 22/04 al 26/04/19 - dal 20/05 al 24/05/19
dal 17/06 al 21/06/19 - dal 09/09 al 13/09/19 - dal 07/10 al 11/10/19

- | | |
|--|---|
| L. - <u>STORTINI</u> DEL PIRATA
Frutta fresca | BOCCONCINI DI MOZZARELLA - BIETOLE LESSATE |
| M. - FARFALLE OLIO E PARMIGIANO
Frutta fresca | STRACETTI DI POLLO - CAROTE LESSATE |
| M. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON FARRO
Frutta fresca | HAMBURGER DI CONIGLIO - FAGIOLINI LESSATI |
| G. -
Frutta fresca | PIATTO UNICO: <u>SEDANINI AL ***RAGÙ DI SOIA AL FORNO</u> - SPINACI LESSATI |
| V. - <u>MEZZE PENNE INTEGRALI</u> AL PESTO DI SPINACI
Frutta fresca | STELLA CON TROTA DORATA AL FORNO - ZUCCHINE ALL'ORIGANO |

Seconda Settimana

dal 01/04 al 05/04/19 - dal 29/04 al 03/05/19 - dal 27/05 al 31/05/19
dal 24/06 al 28/06/19 - dal 16/09 al 20/09/19 - dal 14/10 al 18/10/19

- | | |
|---|---|
| L. - RISO ALLE CAROTE
Frutta fresca | FRITTATA PROFUMATA AL PESTO - FINOCCHI LESSATI |
| M. - CREMA DI LATTUGA E PISELLI CON ORZO
Frutta fresca | MEDAGLIONE DI CARNE BOVINA ALLA PIZZAIOLA - FAGIOLINI LESSATI |
| M. - FUSILLI AL <u>RAGÙ DI MARE (senza seppie)</u>
Frutta fresca | FIORE DI FAGIOLI E BASILICO - SPINACI AL PARMIGIANO |
| G. - GNOCCHETTI SARDI AL PESTO DI ZUCCHINE
Frutta fresca | POLLO AL FORNO - PURE' |
| V. - MEZZE PENNE INTEGRALI ALLA MEDITERRANEA
Frutta fresca | FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - CAROTE LESSATE |

Terza Settimana

dal 08/04 al 12/04/19 - dal 06/05 al 10/05/19 - dal 03/06 al 07/06/19
dal 23/09 al 27/09/19 - dal 21/10 al 25/10/19

- | | |
|--|--|
| L. - <u>GNOCCHETTI SARDI</u> ALLA CAPRICCIOSA
Frutta fresca | TONNO - ZUCCHINE LESSATE |
| M. - SPIRELLI INTEGRALI OLIO E PARMIGIANO
Frutta fresca | <u>***POLPETTE ALLA NAPOLETANA</u> - PISELLI AL SUGO |
| M. - CREMA DI ZUCCHINE AI TRE CEREALI
Frutta fresca | CUORE MEDITERRANEO - FAGIOLINI PROFUMATI |
| G. - <u>STORTINI</u> AL POMODORO E BASILICO
Frutta fresca | TORTINO DI SEMOLINO - BIETOLE LESSATE |
| V. - CASARECCE CON TROTA ZUCCHINE E ZAFFERANO
Frutta fresca | FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO - MISTO D'ESTATE |

Quarta Settimana

dal 15/04 al 19/04/19 - dal 13/05 al 17/05/19 - dal 10/06 al 14/06/19
dal 02/09 al 06/09/19 - dal 30/09 al 04/10/19 - dal 28/10 al 01/11/19

- | | |
|---|---|
| L. - <u>FARFALLE</u> AL POMODORO FRESCO
Frutta fresca | TORTINO CON CAROTE - SPINACI LESSATI |
| M. - MEZZE PENNE OLIO EXTRA V.OLIVA
Frutta fresca | HAMBURGER DI POLLO - FAGIOLINI E CAROTE LESSATI |
| M. - <u>FUSILLI</u> AL PESTO DI ASPARAGI
Frutta fresca | MEDAGLIONE DI TACCHINO - PISELLI BRASATI |
| G. - PASSATO MARCHIGIANO CON RISO
Frutta fresca | POLPETTE DI ZUCCHINE ALLA PIZZAIOLA - BIETOLE LESS. |
| V. - <u>SEDANINI</u> ALLA NORMA
Frutta fresca | MEDAGLIONE DI MERLUZZO AROMATICO - PATATE AL FORNO |

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. ORTAGGI FRESCHI: BIOLOGICI 1 VOLTA ALLA SETTIMANA; GLI ALTRI GIORNI DA PRODUZIONE INTEGRATA. FRUTTA FRESCA: MELA E LIMONE BIOLOGICI (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: MenuAsiloNidoGRANDIPrim2019NOMAIALE.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.