



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** "MEDI"

(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. - PASTINA DEL PIRATA Frutta fresca	BOCCONCINI DI MOZZARELLA - BIETOLE LESSATE Banana
M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	☼STRACCETTI DI POLLO - CAROTE LESSATE Yogurt alla frutta
M. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON FARRO Frutta fresca	HAMBURGER DI CONIGLIO - FAGIOLINI LESSATI Focaccia al pomodoro
G. - Frutta fresca	PIATTO UNICO: <u>PASTINA</u> AL RAGÙ BIANCO CON VERDURE E PISELLI - SPINACI LESSATI Stregchette e frutta fresca
V. - PASTINA AL PESTO DI SPINACI Frutta fresca	STELLA CON TROTA DORATA AL FORNO - ZUCCHINE ALL'ORIGANO Pane e composta di frutta

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 Yogurt alla frutta
M. - CREMA DI LATTUGA E PISELLI CON ORZO Frutta fresca	MEDAGLIONE DI CARNE BOVINA ALLA PIZZAIOLA - FAGIOLINI LESSATI Frutta fresca
M. - PASTINA AL RAGÙ DI MARE (senza seppie) Frutta fresca	FIORE DI FAGIOLI E BASILICO - SPINACI AL PARMIGIANO Torta al limone
G. - PASTINA AL PESTO DI ZUCCHINE Frutta fresca	☼POLLO AL FORNO - PURE' Frutta fresca
V. - PASTINA ALLA MEDITERRANEA Frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - CAROTE LESSATE Focaccia

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. - PASTINA ALLA CAPRICCIOSA Frutta fresca	PROSCIUTTO COTTO - ZUCCHINE LESSATE Frutta fresca e crackers
M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	POLPETTE ALLA NAPOLETANA - PISELLI AL SUGO Focaccia al pomodoro
M. - CREMA DI ZUCCHINE AI TRE CEREALI Frutta fresca	CUORE MEDITERRANEO - FAGIOLINI PROFUMATI Latte e canestrelli
G. - PASTINA AL POMODORO E BASILICO Frutta fresca	TORTINO DI SEMOLINO - BIETOLE LESSATE Pane e composta di frutta
V. - PASTINA CON TROTA ZUCCHINE E ZAFFERANO Frutta fresca	FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO - MISTO D'ESTATE Banana

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. - PASTINA AL POMODORO FRESCO Frutta fresca	TORTINO CON CAROTE - SPINACI LESSATI Gelato
M. - Frutta fresca	PIATTO UNICO: <u>PASTINA</u> AL RAGÙ PALERMITANO - FAGIOLINI E CAROTE LESSATI Focaccia
M. - PASTINA AL PESTO DI ASPARAGI Frutta fresca	MEDAGLIONE DI TACCHINO - PISELLI BRASATI Frutta fresca
G. - PASSATO MARCHIGIANO CON RISO Frutta fresca	POLPETTE DI ZUCCHINE ALLA PIZZAIOLA - BIETOLE LESS. Cuori di pasta frolla al cocco
V. - PASTINA ALLA NORMA Frutta fresca	MEDAGLIONE DI MERLUZZO AROMATICO - PATATE AL FORNO Frutta fresca

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, CREMA DI NOCCIOLE, COMPOSTA DI FRUTTA, LATTE (colazioni e merende). 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; ORZO SOLUBILE (merenda) E 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: MenuAsiloNidoMEDIFLAUTOMAGICO.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.