



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
04/11/19 MV

MENU AUTUNNO-INVERNO 2019/2020 - ASILO NIDO **FLAUTO MAGICO** "GRANDI"

(In vigore dal 4 novembre 2019 corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

PRIMA SETTIMANA

Dal 04/11 al 08/11/19 - dal 02/12 al 06/12/19 - dal 30/12/19 al 03/01/20
dal 27/01 al 31/01/20 - dal 24/02 al 28/02/20 - dal 23/03 al 27/03/20

L. - <u>GNOCCHETTI SARDI</u> AL POMODORO E BASILICO Frutta fresca	PROSCIUTTO COTTO - INSALATA DI FAGIOLINI CAROTE MAIS Focaccia
M. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO Frutta fresca	HAMBURGER DI CONIGLIO - BIETOLE LESSATE Frutta fresca
M. - MEZZE PENNE INTEGRALI AL TONNO Frutta fresca	TORTINO CON CARCIOFI - FINOCCHI AL FORNO Pane e composta di frutta
G. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO Frutta fresca	* <u>MEDAGLIONE DI SEMOLINO E CECI</u> - PISELLI AL SUGO Yogurt alla frutta
V. - STORTINI AL PESTO INVERNALE Frutta fresca	BASTONCINI DI NASELLO IN CROSTA DI MAIS - PATATE AL FORNO Banana

SECONDA SETTIMANA

Dal 11/11 al 15/11/19 - dal 09/12 al 13/12/19 - dal 06/01 al 10/01/20
dal 03/02 al 07/02/20 - dal 02/03 al 06/03/20

L. - <u>SEDANINI</u> ALLA CAPRICCIOSA Frutta fresca	TORTINO CON CAROTE - FAGIOLINI LESSATI Frutta fresca
M. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON FARRO Frutta fresca	POLLO AL FORNO - SPINACI AL PARMIGIANO Yogurt alla frutta
M. - FUSILLI OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA - PURE' Frutta fresca
G. - PIATTO UNICO: <u>MEZZE PENNE PASTICCIATE DEL CONTADINO</u> - BIETOLE LESSATE Frutta fresca	Torta alle mele e cannella
V. - <u>FARFALLE</u> DEL MARINAIO Frutta fresca	FILETTO DI PLATESSA DORATO /FORNO - CAVOLFIOR E CAROTE LESS. Focaccia al pomodoro

TERZA SETTIMANA

Dal 18/11 al 22/11/19 - dal 16/12 al 20/12/19 - dal 13/01 al 17/01/20
dal 10/02 al 14/02/20 - dal 09/03 al 13/03/20

L. - SEDANINI ALLA MEDITERRANEA Frutta fresca	FORMAGGIO FRESCO - BIETOLE LESSATE Frutta fresca e crackers
M. - SPIRELLI INTEGRALI OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE - PISELLI BRASATI Latte e biscotti al riso
M. - PIATTO UNICO: MEZZE PENNE DEL PASSATORE AL FORNO (<u>senza funghi</u>) - FAGIOLINI LESSATI Frutta fresca	Pane e cioccolato fondente
G. - VELLUTATA DI CECI CAROTE E PORRI AI TRE CEREALI Frutta fresca	* <u>MEDAGLIONE DI FAGIOLI</u> - CAVOLFIOR E CAROTE LESS. Banana
V. - RISO VERDE AROMATICO Frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - PATATE LESSATE Pane d'autunno

QUARTA SETTIMANA

Dal 25/11 al 29/11/19 - dal 23/12 al 27/12/19 - dal 20/01 al 24/01/20
dal 17/02 al 21/02/20 - dal 16/03 al 20/03/20

L. - <u>STORTINI</u> ALLA MARINARA Frutta fresca	FRITTATA CON VERDURE - PURÈ DI CECI Frutta fresca
M. - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO Frutta fresca	POLPETTE DI TACCHINO E VERDURE - FINOCCHI LESSATI Torta al cocco e cioccolato
M. - FUSILLI DEL PASTORE Frutta fresca	SPINACINA - FAGIOLINI LESSATI Yogurt alla frutta
G. - MEZZE PENNE ALLA CREMA DI BROCCOLI Frutta fresca	SCALOPPINA DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA-CAVOLFIOR E CAROTE LESS. Succo di frutta e stregchette
V. - GNOCCHETTI SARDI ALLA LIGURE Frutta fresca	BOCCONCINI CON TROTA GRATINATI ALLA SALVIA - BIETOLE LESS. Frutta fresca

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: MenuAsiloNidoGRANDIFLAUTOMAGICO.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.