



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



MENU AUTUNNO-INVERNO 2019/2020 - ASILO NIDO **FLAUTO MAGICO** "MEDI" (In vigore dal 4 novembre 2019 corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

Ufficio Prodotto
Area Emilia Est
04/11/19 MV

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. - 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 - INSALATA DI FAGIOLINI CAROTE MAIS

Focaccia

HAMBURGER DI CONIGLIO - BIETOLE LESSATE

Frutta fresca

TORTINO CON CARCIOFI - FINOCCHI AL FORNO

Pane e composta di frutta

* MEDAGLIONE DI SEMOLINO E CECI - PISELLI AL SUGO

Yogurt alla frutta

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. - PASTINA ALLA CAPRICCIOSA

Frutta fresca

M. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON FARRO

Frutta fresca

M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO

Frutta fresca

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

Frutta fresca

V. - PASTINA DEL MARINAIO

Frutta fresca

TORTINO CON CAROTE - FAGIOLINI LESSATI

Frutta fresca

* POLLO AL FORNO - SPINACI AL PARMIGIANO

Yogurt alla frutta

MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA - PURE'

Frutta fresca

Torta alle mele e cannella

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

Frutta fresca

V. - RISO VERDE AROMATICO

Frutta fresca

FORMAGGIO FRESCO - BIETOLE LESSATE

Frutta fresca e crackers

* SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE - PISELLI BRASATI

Latte 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 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. - PASTINA ALLA MARINARA

Frutta fresca

M. - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO

Frutta fresca

M. - PASTINA DEL PASTORE

Frutta fresca

G. - PASTINA ALLA CREMA DI BROCCOLI

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 - FAGIOLINI LESSATI

Yogurt alla frutta

* SCALOPPINA MAIALE ALLA PIZZAIOLA-CAVOLFIOR/CAROTE LESS.

Succo di frutta e stregchette

BOCCONCINI CON TROTA GRATINATI ALLA SALVIA - BIETOLE LESS.

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 *). 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.