



# UNIONE TERRE D'ARGINE

Cooperativa Italiana di Ristorazione - Area Emilia Est - Via Elsa Morante, 71 - Modena  
CENTRO PRODUZIONE PASTI "TRE TORRI" - MEDOLLA TEL. 0535/51454



## MENU AUTUNNO-INVERNO 2023/2024 SCUOLE PRIMARIE DI NOVI E ROVERETO ESCLUSIONE DI CARNE DI MAIALE

Ufficio Prodotto  
Area Emilia Est  
16/10/23 SR

In vigore dal 16 Ottobre 2023 corrispondente al lunedì della 1ª settimana

**Dal 16/10 al 20/10 - dal 13/11 al 17/11 - dal 11/12 al 15/12 - dal 08/01 al 12/01 - dal 05/02 al 09/02 - dal 04/03 al 08/03 - dal 01/04 al 05/04**

L. - SEDANINI AL POMODORO E BASILICO Pane e frutta fresca	MOZZARELLA Fagiolini al vapore
M. - CASERECCE OLIO E PARMIGIANO Pane e frutta fresca	BURGER VEGETALE Patate lessate
M. - PASTA AL SUGO VEGETARIANO Pane integrale e frutta fresca	PARMIGIANO REGGIANO Carote a filini
G. - MEZZE PENNE AL TONNO Pane e frutta fresca	FRITTATA ALLA CIPOLLA Insalata e fagioli cannellini
V. - CREMA DI LEGUMI CON RISO Pane e mousse di frutta	FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI CEREALI Finocchi in insalata

**Dal 23/10 al 27/10 - dal 20/11 al 24/11 - dal 18/12 al 22/12 - dal 15/01 al 19/01 - dal 12/02 al 16/02 - dal 11/03 al 15/03**

L. - PENNE AL POMODORO AROMATICO Pane e frutta fresca	TONNO Fagioli prezzemolati
M. - PIATTO UNICO: CELLENTANI AL RAGU' DI BOVINO Pane e Budino al cioccolato	Carote a filini PARMIGIANO REGGIANO
M. - NOCCIOLINE ALLA CREMA DI ZUCCA Pane integrale e frutta fresca	Cavolo cappuccio bicolore SFORMATO DI CAVOLFIOR E PATATE
G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO Pane e frutta fresca	Spinaci lessati BASTONCINI DI MERLUZZO DORATI
V. - FUSILLI OLIO E PARMIGIANO Pane e frutta fresca	Insalata e mais

**Dal 30/10 al 03/11 - dal 27/11 al 01/12 - dal 25/12 al 29/12 - dal 22/01 al 26/01 - dal 19/02 al 23/02 - dal 18/03 al 22/03**

L. - SEDANINI ALLA MEDITERRANEA Pane e frutta fresca	MOZZARELLA Carote prezzemolate
M. - VELLUTATA CON CECI, CAROTE E PORRI CON ORZO Pane e frutta fresca	POLLO AL FORNO Insalata
M. - CASERECCE DEL PASTORE (con pomodoro e ricotta) Pane e frutta fresca	MEDAGLIONE CON CAULIPOWER Finocchi in insalata
G. - MEZZE PENNE AL POMODORO Pane integrale e frutta fresca	FRITTATA AL FORNO Fagiolini profumati
V. - RISO CON PISELLI Pane e frutta fresca	FILETTO DI PESCE GRATINATO Purè di patate

**Dal 06/11 al 10/11 - dal 04/12 al 08/12 - dal 01/01 al 05/01 - dal 29/01 al 02/02 - dal 26/02 al 01/03 - dal 25/03 al 29/03**

L. - PENNE ALLA MARINARA Pane e mousse di frutta	FRITTATA FILANTE Cavolo cappuccio in insalata
M. - NOCCIOLINE ALLA PARMIGIANA Pane e frutta fresca	SCALOPPINA DI POLLO ALL'ACETO BALSAMICO Patate al forno
M. - PASSATO DI VERDURE CON ORZO Frutta fresca	🎵 PIZZA MARGHERITA Insalata
G. - SEDANINI DELICATI Pane integrale e frutta fresca	POLPETTE DI BOVINO AL POMODORO Carote e piselli
V. - FUSILLI AL SUGO VEGETARIANO Pane e frutta fresca	FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI MAIS Insalata mista

🎵 QUANDO PREVISTA "PIZZA MARGHERITA" NON SARÀ FORNITO IL PANE.

PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUI NOSTRI INGREDIENTI SI CONSIGLIA DI CONSULTARE IL RETRO DEL MENU SCOLASTICO. Alcune diete sanitarie/etico-religiose possono prevedere ulteriori prodotti congelati o surgelati, di origine animale o vegetale, qualora non siano presenti nella produzione giornaliera come prodotti freschi.

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 - allegato II e s.m.i.)

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. 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 CIRFOOD e ad attivare l'iter di richiesta del menu personalizzato per allergia/intolleranza.