



# 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

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

**M. - CASERECCE OLIO E PARMIGIANO**

Pane e frutta fresca

**M. - PASTA AL SUGO VEGETARIANO**

Pane integrale e frutta fresca

**G. - MEZZE PENNE AL TONNO**

Pane e frutta fresca

**V. - CREMA DI LEGUMI CON RISO**

Pane e mousse di frutta

**MOZZARELLA**

Fagiolini al vapore

**BURGER VEGETALE**

Patate lessate

**PARMIGIANO REGGIANO**

Carote a filini

**FRITTATA ALLA CIPOLLA**

Insalata e fagioli cannellini

**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

**M. - CELLENTANI AL SUGO DI VERDURE**

Pane e Budino al cioccolato

**M. - NOCCIOLINE ALLA CREMA DI ZUCCA**

Pane integrale e frutta fresca

**G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO**

Pane e frutta fresca

**V. - FUSILLI OLIO E PARMIGIANO**

Pane e frutta fresca

**TONNO**

Fagioli prezzemolati

**BURGER VEGETALE**

Carote a filini

**PARMIGIANO REGGIANO**

Cavolo cappuccio bicolore

**SFORMATO DI CAVOLFIOR E PATATE**

Spinaci lessati

**BASTONCINI DI MERLUZZO DORATI**

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

**M. - VELLUTATA CON CECI, CAROTE E PORRI CON ORZO**

Pane e frutta fresca

**M. - CASERECCE DEL PASTORE (con pomodoro e ricotta)**

Pane e frutta fresca

**G. - MEZZE PENNE AL POMODORO**

Pane integrale e frutta fresca

**V. - RISO CON PISELLI**

Pane e frutta fresca

**MOZZARELLA**

Carote prezzemolate

**FILETTO DI PESCE GRATINATO**

Insalata

**MEDAGLIONE CON CAULIPOWER**

Finocchi in insalata

**FRITTATA AL FORNO**

Fagiolini profumati

**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

**M. - NOCCIOLINE ALLA PARMIGIANA**

Pane e frutta fresca

**M. - PASSATO DI VERDURE CON ORZO**

Frutta fresca

**G. - SEDANINI DELICATI**

Pane integrale e frutta fresca

**V. - FUSILLI AL SUGO VEGETARIANO**

Pane e frutta fresca

**FRITTATA FILANTE**

Cavolo cappuccio in insalata

**FILETTO DI PESCE GRATINATO**

Patate al forno

**🎵 PIZZA MARGHERITA**

Insalata

**PARMIGIANO REGGIANO**

Carote e piselli

**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.