



Cooperativa Italiana di Ristorazione - Area Emilia Est - Via Elsa Morante, 71 - Modena
CENTRO PRODUZIONE PASTI "TRE TORRI" - MEDOLLA TEL. 0535/51454
Dietista di riferimento: Stefania Remondi - email: stefania.remondi@cirfood.com

CIRFOOD

T | Unione
delle
**Terre
d'argine**

MENU PRIMAVERA ESTATE 2024

SCUOLE PRIMARIE DI CARPI

(In vigore dal 8 Aprile corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

**Ufficio Prodotto
Area Emilia Est
08/04/24 RS**

ESCLUSIONE DI CARNE DI MAIALE

dal 08/04 al 12/04 - dal 06/05 al 10/05 - dal 03/06 al 07/06 - dal 23/09 al 27/09

L. - NOCCIOLINE AL VERDE AROMATICO Pane e frutta fresca	BURGER VEGETARIANO Insalata di fagiolini e carote
M. Frutta fresca	PIATTO UNICO: PIZZA MARGHERITA 🎵 Insalata
M. - MEZZE PENNE AL TONNO Pane integrale e frutta fresca	FRITTATA AL FORNO Carote a filini
G. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON ORZO Pane e frutta fresca	COTOLETTA DI POLLO Insalata o Pomodori (secondo stagionalità) *
V. - SEDANINI ALLA SICILIANA Pane e frutta fresca	FILETTO DI PESCE IN CROSTA DI MAIS Patate lessate

dal 15/04 al 19/04 - dal 13/05 al 17/05 - dal 10/06 al 14/06 - dal 2/09 al 6/09 - dal 30/09 al 4/10

L. - PENNE AL SUGO DEL CASALE Pane e frutta fresca	MOZZARELLA Insalata o Pomodori (secondo stagionalità) *
M. - CELLENTANI OLIO E PARMIGIANO Pane e frutta fresca	TORTINO ALLE ZUCCHINE Carote lessate
M. Pane integrale e frutta fresca	PIATTO UNICO: LASAGNE VEGETARIANE AL FORNO Cavolo cappuccio in insalata
G. - FUSILLI AL POMODORO Pane e frutta fresca	POLLO AL FORNO Insalata mista
V. - CREMA DI VERDURE E LEGUMI CON RISO Pane e frutta fresca	PESCE IN CROSTA DICEREALI Patate al forno

dal 22/04 al 26/04 - dal 20/05 al 24/05 - dal 09/09 al 13/09 - dal 7/10 al 11/10

L. Pane e Yogurt alla frutta	PIATTO UNICO: MEZZE PENNE PASTICCIAE AL RAGU' DI CARNE BIANCA Misto d'estate
M. - SEDANINI ALLA PIZZAIOLA Pane integrale e frutta fresca	BACETTI DI DI VERDURE, QUINOA E LENTICCHIE Insalata e mais
M. FUSILLI AL PESTO DI ZUCCHINE Pane e frutta fresca	FILETTO DI PESCE GRATINATO Carote a filini
G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON ORZO Pane e frutta fresca	BURGER VEGETARIANO Insalata o Pomodori (secondo stagionalità) *
V. - NOCCIOLINE DEL PESCATORE Pane e frutta fresca	FRITTATA PROFUMATA AL BASILICO Fagiolini lessati

dal 29/04 al 3/05 - dal 27/05 al 31/05 - dal 16/09 al 20/09 - Dal 14/10 al 18/10

L. Pane e frutta fresca	PIATTO UNICO: TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO E BASILICO Carote a filini
M. - CREMA DI CECI CON RISO Pane integrale e frutta fresca	HAMBURGER DI CARNE BOVINA Insalata o Pomodori (secondo stagionalità) *
M. - NOCCIOLINE ALLA LIGURE Pane e frutta fresca	FRITTATA FILANTE Insalata mista
G. - FUSILLI OLIO E PARMIGIANO Pane e frutta fresca	SPEZZATINO DI TACCHINO E VERDURE Zucchine trifolate
V. - CELLENTANI ALLA MARINARA Pane e frutta fresca	FILETTO DI PESCE DORATO Piselli lessati

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

Pomodori (secondo stagionalità)*: proposti nei mesi di Maggio (da metà Maggio), Giugno e Settembre

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', 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 (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.