UNIONE RENO GALLIERA

COMUNE DI PIEVE DI CENTO

CIRFOOD

CUCINA SCOLASTICA : SCUOLA DELL'INFANZIA "COLLODI" - Pieve di Cento

MENU' PRIMAVERA - AUTUNNO 2023

NIDO D'INFANZIA DI PIEVE DI CENTO

(In vigore dal 12 Aprile 2023 corrispondente al mercoledì della I Settimana fino al 20 Ottobre 2023)

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Dal 11/04/2022 al 15/04/2022 - Dal 16/05/2022 al 20/05/2022 - Dal 20/06/2022 al 24/06/2022 - Dal 25/07/2022 al 29/07/2022 - Dal 29/08/2022 al 02/09/2022 - Dal 03/10/2022 al 07/10/2022				
	- **PIATTO UNICO:** - Pasta **di semola** al ragù - Macedonia di verdure - Pane ***Merenda:*** *Pane e frutta*	- Passato di Verdura con Farro - Bocconcini di pollo alle erbe - Pomodori (*) o verdura fresca - Pane ***Merenda: Torta casalinga***	- Pasta al pomodoro - Stracchino - Insalata verde - Pane ***Merenda:*** *Crackers e succo*	- Risotto in crema di verdure (con zucchine e basilico) - Filetto di pesce gratinato al forno - Insalata verde - Pane ***Merenda:*** *Yogurt alla frutta*	- Pasta olio e Parmigiano - Polpette di legumi e patate (con lenticchie) - Zucchine trifolate - Pane ***Merenda:*** *Frutta fresca*
2° SETTIMANA	Dal 18/04/2022 al 22/04/2022 - Dal 23/05/2022 al 27/05/2022 - Dal 27/06/2022 al 01/07/2022 - Dal 01/08/2022 al 05/08/20212 - Dal 05/09/2022 al 09/09/2022 - Dal 10/10/2022 al 14/10/2022				
	- Risotto alle carote - Hamburger di pesce profumato - Pomodori (*) o verdura fresca mista - Pane ***Merenda:*** *Latte e biscotti*	- Pasta al pomodoro - Scaloppina di pollo al limone - Fagiolini a vapore Pane ***Merenda:*** *Crackers e camomilla*	Pasta alla genovese Polpettone di bovino e suino Carote alla julienne Pane ***Merenda:*** *Yogurt alla frutta*	- Pizza Margherita - Prosciutto cotto (1/2 porzione) - Verdura fresca di stagione - Pane ***Merenda:*** *Focaccia*	- Passato di legumi con orzo o Pasta con fagioli (Giugno - Sett.) - Sformato con verdure (con cipolla) - Patate LESSATE - Pane ***Merenda:*** *Frutta fresca*
3° SETTIMANA	Dal 25/04/2022 al 29/04/2022 - Dal 30/05/2022 al 03/06/2022 - Dal 04/07/2022 al 08/07/2022 - Dal 08/08/2022 al 12/08/2022 - Dal 12/09/2022 al 16/09/2022 - Dal 17/10/2022 al 21/10/2022				
	- Pasta integrale alla siciliana (pomodoro e melanzane) - Formaggio semi stagionato (caciotta o Parmigiano Reggiano) - Verdura cruda - Pane ***Merenda:*** *Yogurt alla frutta*	- Risotto alla parmigiana - Filetto di pesce in crosta di mais - Macedonia di verdure - Pane ***Merenda:*** *Pizza Rossa*	- Crema di zucchine con pasta o Pasta con zucchine (Giugno-Sett) - Lombino di maiale al latte - Purè di patate e carote - Pane ***Merenda:*** *Torta casalinga*	- Pasta al pomodoro - Crocchette di ceci - Carote a filini - Pane ***Merenda:*** *Frutta fresca*	- Pasta al ragù di pesce - Tortino di verdura (Carote, zucchine e fagiolini) - Insalata mista - Pane ***Merenda:*** *Crackers e succo*
4° SETTIMANA	Dal 02/05/2022 al 06/05/2022 - Dal 06/06/2022 al 10/06/2022 - Dal 11/07/2022 al 15/07/2022 - Dal 15/08/2022 al 19/08/2022 - Dal 19/09/2022 al 23/09/2022				
	- **PIATTO UNICO:** - Pasta **di semola** al ragù - Misto d'estate (patate, carote, zucchine) - Pane ***Merenda:*** *Focaccia*	- Pasta primaverile (con verdure - fagiolini e carote) - Straccetti di pesce al forno - Pomodori (*) o verdura fresca - Pane ***Merenda:*** *Torta casalinga*	- Pasta olio e.v.oliva e parmigiano - Pollo al forno gratinato - Verdura cotta - Pane ***Merenda:*** *Frutta fresca*	- Pasta alla pizzaiola - Sformato con verdure (con cipolla) - Verdura cruda di stagione - Pane ***Merenda:*** *Yogurt alla frutta*	- Crema di piselli con orzo - Formaggio Asiago - Insalata - Pane ***Merenda:*** *Pane e frutta*
5° SETTIMANA	Dal 09/05/2022 al 13/05/2022 - Dal 13/06/2022 al 17/06/2022 - Dal 18/07/2022 al 22/07/2022 - Dal 22/08/2022 al 26/08/2022 - Dal 26/09/2022 al 30/09/2022				
	- Pizza Rossa - Prosciutto cotto - Verdura fresca di stagione - Pane ***Merenda:*** *Yogurt alla frutta*	- Crema di patate e carote con pastina o Pasta con pomodoro (Maggio - Sett.) - Cotoletta di pollo al forno (s/uova) - Pomodori (*) o verdura fresca - Pane ***Merenda:*** *Pizza Rossa*	- Pasta integrale zucchine e basilico - Hamburger di legumi (piselli) - Patate lessate - Pane ***Merenda:*** *Crackers e camomilla*	- Risotto al ragù di pesce - Tortino di verdura e ricotta - Verdura fresca di stagione - Pane ***Merenda:*** *latte e biscotti*	- Pasta olio e Parmigiano - Pesce in crosta di mais - Verdura cotta - Pane ***Merenda:*** *Frutta fresca*

NOTE:
- **Colazione:** è prevista la distribuzione di latte, camomilla o karkadè accompagnati da biscotti o crackers
- **Merenda di metà mattina:** è previsto il consumo anticipato della frutta di fine pasto.
- **Per i bambini con difficoltà masticatorie** ogni giorno su prenotazione è possibile richiedere le seguenti alternative: preparazioni frullate; l'utilizzo di pasta di piccolo formato; pastina in brodo vegetale o passato di verdura con pastina; carne macinata; verdura cotta; mousse di frutta. La merenda sarà sostituita con frullato di frutta o con yogurt alla frutta.
- (*) I pomodori come contorno verranno proposti nei mesi di: Maggio, Giugno e Settembre

AREA EMILIA EST - TC

INFORMATIVA ALLERGENI

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI 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,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 familiari a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIR Food (in possesso dell'apposito ricettario) e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.