



Cooperativa Italiana di Ristorazione – Sede di Modena – Via Elsa Morante, 71
Centro di Produzione: CP TRE TORRI



CIRFOOD
Ufficio Prodotto
Area Emilia Est
Giugno 2019 C6

MENU CENTRI ESTIVI 2019

1a SETTIMANA			
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Bastoncini di merluzzo dorato - Insalata - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta fredda con verdure - Boccoccini di tacchino agli aromi - Carote a filini - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio e.v. oliva - Polpette di ricotta e spinaci - Pomodori - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Piatto unico: Tortelloni di ricotta burro e saVia - Finocchi in insalata - Pane e Frutta fresca
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pesto - Prosciutto cotto - Pomodori - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro e ricotta - Hamburger vitellone ai ferri - Insalata - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Piatto unico: Garganelli al ragù - Tris al vapore (zucchine, cavolfiore, spinaci) - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto con erbetto - Tortino di carote e piselli - Insalata mista - Pane e Frutta fresca
2a SETTIMANA			
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta alle zucchine - Filete' di merluzzo gratinato - Insalata mista con mais - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Orzotto basilico e pomodoro - Fesetta di suino arrosto - Cavolo cappuccio in insalata - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio e.v. oliva - Frittata con verdure - Fagiolini al vapore - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Piatto unico: Pizza margherita - Verdura fresca mista - Frutta fresca (non è prevista la somministrazione di pane)
3a SETTIMANA			
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù - Mozzarella alla Caprese (secondo più contorno) - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Filete' di merluzzo in crosta di mais - Carote a filini - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta fredda pomodoro e mozzarella - petto di tacchino ai ferri - Carote a filini - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio e.v. oliva - Limanda gratinata - Patate lessate - Pane e Frutta fresca
4a SETTIMANA			
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'
<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al ragù - Mozzarella alla Caprese (secondo più contorno) - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta alla norma - Coscette di pollo al limone - Insalata - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio e.v. oliva - Hamburger di manzo e pomodoro fresco - Zucchine all'origano - Pane e Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta all'olio e.v. oliva - Hamburger di manzo e pomodoro fresco - Zucchine all'origano - Pane e Frutta fresca

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIU' 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. Uova 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 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 a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIR Food e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.