

MENU' PRIMAVERA/ESTATE 2019 in vigore dal 15 Aprile '19 – 1° settimana

Il menù e il relativo elenco ingredienti e allergeni, il menù bianco e alternativo e i menù etico-religiosi disponibili, sono consultabili sul sito www.aspvignola.mo.it

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA	ASPORTO
1° SETTIMANA 15/04 – 19/04/19	L	Pasta integrale all'ortolana	Formaggio fresco	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Yogurt alla Frutta	Biscotti
20/05 – 24/05/19	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Hamburger di bovino al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
24/06 – 28/06/19	M	Pasta al ragù	Sformato di verdure	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Plum cake	Plum cake
29/07 – 02/08/19	G	Pasta al pesto	Pollo al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Cracker
02/09 – 06/09/19	V	Risotto alle verdure	Cotoletta di pesce al forno	Verdura cotta(patate)	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
2° SETTIMANA 22/04 – 26/04/19	L	Pasta integrale al tonno	Tortino di ricotta	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Latte e biscotti	Biscotti
27/05 – 31/05/19	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Bocconcini pollo agli aromi	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
01/07 – 05/07/19	M	Riso con asparagi o zucchine	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta(patate)	Pane e Frutta fresca	Focaccia all'olio	Cracker
05/08 – 09/08/19	G	Pasta al pomodoro	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Yogurt alla Frutta	Mousse di Frutta
09/09 – 13/09/19	V	Pasta alla ligure	Polpette di ceci e melanzane	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
3° SETTIMANA 29/04 – 03/05/19	L	Pasta al pomodoro aromatico	Pesce al forno olio e limone	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Yogurt alla frutta	Cracker
03/06 – 07/06/19	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Polpette o hamburger di bovino	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
08/07 – 12/07/19	M	Pasta al pesto delicato	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta(patate)	Pane e Frutta fresca	Torta da forno	Tortino
12/08 – 16/08/19	G	Pasta integrale pomodoro e ricotta	Pollo al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
16/09 – 20/09/19	V	Orzo / Riso giallo estivo	Morbidone di patate e formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Focaccia all'olio	Cracker
4° SETTIMANA 06/05 – 10/05/19	L	Pasta al pomodoro e zucchine	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Yogurt alla Frutta	Frutta fresca
10/06 – 14/06/19	M	Risotto alla parmigiana	Scaloppina di tacchino al limone	Verdura cotta(patate)	Pane e Frutta fresca	Pane e marmellata	Plum cake/Tortino
15/07 – 19/07/19	M	Pasta integrale pomodoro	Burger di ceci patate e formaggio	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
19/08 – 23/08/19	G	Piatto unico: Lasagne al forno	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Succo e cracker	Cracker
23/09 – 27/09/19	V	Pasta al pesto di olive e patate	Pesce gratinato al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
5° SETTIMANA 13/05 – 17/05/19	L	Riso verde aromatico	Formaggio fresco	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
17/06 – 21/06/19	M	Pasta alla siciliana	Pesce gratinato al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Focaccia all'olio	Cracker
22/07 – 26/07/19	M	Pasta all'olio extravergine d'oliva	Arrosto di maiale al forno	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Latte e biscotti	Biscotti
26/08 – 30/08/19	G	Pasta al pomodoro	Cotoletta di pollo o tacchino al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Pane e marmellata	Cracker
30/09 – 04/10/19	V	Pasta integrale al ragù	Polpette di ceci e zucchine	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

NOTE : **CONTORNO:** in abbinamento alla verdura fresca viene sempre fornita anche verdura cotta.

SI INFORMANO I GENTILI UTENTI CHE GLI ALIMENTI PRESENTI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNA O PIU' SOSTANZE CHE PRODUCONO ALLERGIE O INTOLLERANZE COME INGREDIENTI 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. Pesce e prodotti derivati. Arachidi e prodotti derivati. Soia e prodotti derivati. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio. Frutta a guscio,cioè mandorle,nocchie,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, o i loro famigliari, a richiedere informazioni sugli ingredienti al personale CIR Food (in possesso della documentazione completa relativa agli allergeni presenti nel menù proposto) e ad attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.