

## NIDI D’INFANZIA

**MENU’ PRIMAVERA/ESTATE 2019** in vigore dal 15 Aprile ‘19 – 1° settimana

**Menù piccoli – adatto allo svezzamento privo di latte, uova, pomodoro, legumi, frutta rossa**

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](http://www.aspvignola.mo.it)

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA	ASPORTO
1 ° SETTIMANA 15/04 – 19/04/19	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
2 ° SETTIMANA 22/04 – 26/04/19	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
3 ° SETTIMANA 29/04 – 03/05/19	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
4 ° SETTIMANA 06/05 – 10/05/19	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
5 ° SETTIMANA 13/05 – 17/05/19	L	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	M	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	G	Pastina in brodo vegetale	Fettina di carne al forno***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta
	V	Pastina in brodo vegetale	Pesce al vapore***	Verdura cotta***	Pane e Mousse di frutta	Mousse di frutta	Mousse di frutta

**NOTE** Brodo vegetale: patate,carote,zucchine - Fettina di carne: pollo/tacchino/maiale/bovino - Pesce: merluzzo/platessa/nasello – Verdura cotta: patate/carote/zucchine – Mousse di frutta: mela/pera – gli omogeneizzati di carne/pesce/frutta in sostituzione del frullato del giorno sono forniti su richiesta. \*\*\*preparazioni di carne frullate  
 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,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, 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.