

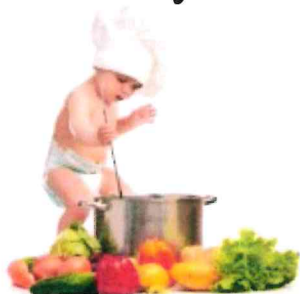


menu

PRIMAVERA ESTATE

anno scolastico 2016/17

Nido d'infanzia



**CUCINA NIDO
SANT'AGOSTINO**



1° settimana

dal 12/09 al 16/09/16 dal 10/10 al 14/10/16
dal 27/03 al 31/03/17 dal 24/04 al 28/04/17
dal 22/05 al 26/05/17 dal 19/06 al 23/06/17

Antipasto: INSALATA RICCA
TAGLIATELLE AL RAGU DI BOVINO BIO
Verdura cotta* - Pane
Merenda: pane e frutta fresca

RISOTTO ALLA MILANESE
PEPITE DI PATATE
Verdura fresca e cotta* - Pane
Merenda: gnocco al forno e frutta fresca

PASTA AL POMODORO BIO
COTOLETTA DI POLLO AL FORNO
Verdura fresca e cotta* - Pane
Merenda: gelato

PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON PASTA
PORTAFOGLI
Verdura fresca e cotta* - Pane
Merenda: yogurt alla frutta bio

PASTA AL PESTO DI MELANZANE
PESCE* AL FORNO
Patate lesstate* - Pane
Merenda: muffin con gocce di cioccolato

lunedì

martedì

mercoledì

giovedì

venerdì

sabato

domenica

2° settimana

dal 19/09 al 23/09/16 dal 17/10 al 21/10/16
dal 03/04 al 07/04/17 dal 01/05 al 05/05/17
dal 29/05 al 02/06/17 dal 26/06 al 30/06/17

RISOTTO ALLA CREMA DELICATA DI PEPERONI
BOCCONCINI DI TACCHINO DORATI
Verdura fresca e cotta* - Pane
Merenda: yogurt alla frutta bio

PASTA AL POMODORO E BASILICO
CROCHETTE DI CECI E ZUCCHINE
Verdura fresca e cotta* - Pane
Merenda: gelato

PASSATO DI VERDURA E LEGUMI CON ORZO
ARROSTO DI SUINO IN CREMA DI MELANZANE
Patate profumate - Pane
Merenda: pane con frutta fresca

PASTA AL PESTO GENOVESE
CAPRESE: MOZZARELLA E POMODORI#
Verdura cotta* - Pane
Merenda: torta casalinga

PASTA ALL'OLIO E.V. OLIVA E PARMIGIANO
PESCE* GRATINATO AL FORNO
Verdura fresca e cotta* - Pane
Merenda: biscotti Nic Nac e the

#pomodori in base alla stagionalità.

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU' POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTIDAL 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.

Le famiglie degli utenti interessati possono, pertanto richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al servizio istruzione (telefono 0536-880883) ed attivare l'iter di richiesta del menù personalizzato per allergia/intolleranza.

I NOSTRI INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO SECCA: tagliatelle, maltagliati, pastina. **PASTA ALL'UOVO FRESCA:** tortelloni, maccheroncini, pasta per lasagne. **CARNE SUINA ED AVICOLA:** fresca, ottenuta da animali sani, regolarmente sottoposti a visita veterinaria, provenienti da stabilimenti di lavorazione riconosciuti dalla CE. **PESCE:** filetti surgelati, a ridotto contenuto di grassi, privi di lisce. **PROSCIUTTO COTTO:** di coscia suina, di prima qualità, nazionale, privo di polifosfati, lattosio, caseinati e glutine. **UOVA:** pastorizzate, refrigerate. **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA:** di produzione nazionale e biologica, spremitura olive a freddo.

ORTAGGI freschi di stagione: di produzione locale o nazionale. Non si utilizzano ortaggi in scatola, ad eccezione dei pelati, polpa e passata di pomodoro. **VERDURE SURGELATE:** fagiolini, piselli, spinaci, zucchine e carote. **FRUTTA FRESCA di stagione:** di produzione biologica locale o nazionale (banane dei paesi tropicali).

CIR è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente

PRODOTTI BIOLOGICI

PANE, RISO e PASTA di SEMOLA. FARINA di grano tenero. **FARINA** di mais. **ORZO** perlato e **FARRO** perlato. **CECI** secchi. **CARNE DI BOVINO. LATTE** (per uso cucina): parzialmente scremato, a lunga conservazione. **LATTE (a merenda):** fresco, intero, pastorizzato. **YOGURT** da latte biologico, intero, alla frutta biologica. **BURRO. RICOTTA, STRACCHINO e BOCCONCINI di MOZZARELLA. OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA. PELATI e POLPA di POMODORO. CIOCCOLATINA FONDENTE** (gr.20), **CONFETTURA DI FRUTTA, MIELE e SUCCHI DI FRUTTA** (per merende). **BISCOTTI:** quando specificato in menu (per merende). **FRUTTA** di stagione.

PRODOTTI A COLTIVAZIONE INTEGRATA

FRUTTA in caso di indisponibilità sul mercato del prodotto biologico.

PRODOTTI DOP E IGP:

PARMIGIANO REGGIANO DOP con stagionatura di 24 mesi; 36 mesi quando necessita per diete speciali. **MORTEDELLA IGP BOLOGNA. ACETO BALSAMICO IGP.**

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE:

CIOCCOLATINA FONDENTE (gr.20). **BANANA:** una volta a settimana. **THE.**

CONDIMENTI:

Parmigiano reggiano stagionato 24 mesi: per insaporire i primi piatti e tutte le preparazioni che lo prevedono. **Olio:** extra vergine d'oliva da agricoltura biologica per il condimento a crudo. Olio di girasole, in piccole quantità, per cucinare. **Burro:** biologico, se ne prevede l'utilizzo esclusivamente a crudo. **sale:** fortificato con iodio. **succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale. aceto balsamico di Modena. Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, additivi quali conservanti e/o coloranti.**