



# CIRFOOD MENU CENTRI ESTIVI 2020

1a SETTIMANA			
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'
Pasta alla mediterranea Mozzarella Fagiolini lessati Pane e Frutta Fresca	Pasta all'ortolana Bocconcini di pollo dorati Verdura fresca Pane e Frutta Fresca	Pasta alla pizzaiola Frittata del contadino Verdura fresca Pane e Frutta Fresca	Pasta all'olio e parmigiano Polpette di manzo Piselli in umido Pane e Frutta Fresca
2a SETTIMANA			
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'
Pasta alla pirata Torta salata di spinaci Verdura fresca Pane e Frutta Fresca	Risotto alla parmigiana Filetti di pollo trifolati Misto d'estate (patate, carote, zucchine) Pane e Frutta Fresca	Pasta al pomodoro Cotoletta di pesce al forno Verdura fresca Pane e Frutta Fresca	Piatto unico: Pizza margherita Verdura fresca Frutta Fresca
3a SETTIMANA			
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'
Pasta alla mediterranea Mozzarella Fagiolini lessati Pane e Frutta Fresca	Pasta all'ortolana Bocconcini di pollo dorati Verdura fresca Pane e Frutta Fresca	Pasta alla pizzaiola Frittata del contadino Verdura fresca Pane e Frutta Fresca	Pasta alla crema di zucchine Tonno Verdura fresca Pane e Frutta Fresca
4a SETTIMANA			
LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'
Pasta alla pirata Torta salata di spinaci Verdura fresca Pane e Frutta Fresca	Risotto alla parmigiana Filetti di pollo trifolati Misto d'estate (patate, carote, zucchine) Pane e Frutta Fresca	Pasta al pomodoro Cotoletta di pesce al forno Verdura fresca Pane e Frutta Fresca	Pasta all'olio e parmigiano Portafogli al forno Verdura fresca 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. 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 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.

Ufficio Prodotto  
Area Emilia Est  
Giugno 2020

