



## COMUNE DI MODENA

Cooperativa Italiana di Ristorazione - Area Emilia Est - Via Elsa Morante, 71 - Modena

CENTRO PRODUZIONE PASTI - MODENA - Via Malavolti, 50

Tel. 059 252565 - Fax. 059 252625 - E-mail: [monica.vedelago@cirfood.com](mailto:monica.vedelago@cirfood.com)



### MENU AUTUNNO-INVERNO 2019/2020 - SCUOLA PRIMARIA ESCLUSIONE DI CARNE

(In vigore dal 4 novembre 2019 corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

Ufficio Prodotto  
Area Emilia Est  
04/11/19 MV

B:	Scuola Primaria
L. - GNOCCHETTI DI PATATE POMODORO E BASILICO Frutta fresca	FORMAGGIO PRIMO SALE Insalata di fagiolini carote mais
M. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO Frutta fresca	FILETTO DI PESCE GRATINATO Verdura fresca
M. - MEZZE PENNE INTEGRALI AL TONNO Torta al cacao noci e cannella	BACETTI DI RICOTTA E PISELLI Finocchi al forno
G. - PIATTO UNICO: <u>***LASAGNE AL RAGÙ DI SOIA</u> Frutta fresca	Pinzimonio
V. - STORTINI AL PESTO INVERNALE Frutta fresca	BASTONCINI DI NASELLO IN CROSTA DI MAIS Patate al forno
L. - PENNE INTEGRALI ALLA CAPRICCIOSA Frutta fresca	TORTINO CON CAROTE Insalata mista con cavolo cappuccio
M. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON FARRO Frutta fresca	PIZZA MARGHERITA (♫) Contorno escluso
M. - FUSILLI OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA Piselli brasati
G. - NOCCIOLINE ALLA CREMA DI VERDURE E ZAFFERANO Frutta fresca	TONNO Purè
V. - CELLENTANI DEL MARINAIO Frutta fresca	FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO Verdura fresca
L. - SEDANINI ALLA MEDITERRANEA Frutta fresca	FORMAGGIO FRESCO Lattuga e radicchio rosso
M. - SPIRELLI INTEGRALI OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	FILETTO DI PESCE DORATO AL FORNO Fagiolini lessati
M. - PIATTO UNICO: <u>MEZZE PENNE AL ***RAGÙ DI SOIA AL FORNO</u> Frutta fresca	Pinzimonio
G. - VELLUTATA DI CECI CAROTE PORRI AI TRE CEREALI Frutta fresca	<u>***PORTAFOGLI DI FORMAGGIO</u> Spinaci al parmigiano
V. - RISO VERDE AROMATICO Frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO Verdura fresca mista
L. - SPAGHETTI INTEGRALI ALLA MARINARA Frutta fresca	FRITTATA CON VERDURE Fagiolini profumati
M. - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO Frutta fresca	TONNO Pinzimonio
M. - FUSILLI DEL PASTORE Frutta fresca	SPINACINA Patate al forno
G. - MEZZE PENNE ALLA CREMA DI BROCCOLI Frutta fresca	<u>*POLPETTE DI SOIA ALLA NAPOLETANA</u> Piselli al sugo
V. - GNOCCHETTI SARDI ALLA LIGURE Frutta fresca	BOCCONCINI CON TROTA GRATINATI ALLA SALVIA Finocchi in insalata

♫ QUANDO PREVISTA "PIZZA MARGHERITA" NON SARÀ FORNITO IL PANE.

\*/\*\*\* Preparazioni esenti da carne

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, RISO, ORZO PERLATO, FARRO, AVENA, FARINA DI MAIS, PANE, PASSATA DI POMODORO, LEGUMI, CARNE DI BOVINO ADULTO/VITELLONE, SEITAN, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA (per il condimento presso la scuola), ACETO BALSAMICO DI MODENA BIOLOGICI. ORTAGGI FRESCHI: BIOLOGICI 1 VOLTA ALLA SETTIMANA; GLI ALTRI GIORNI DA PRODUZIONE INTEGRATA. FRUTTA FRESCA: MELA E LIMONE BIOLOGICI (per dolci e secondi di pesce); GLI ALTRI GIORNI DA PRODUZIONE INTEGRATA; 1 VOLTA AL MESE BANANA DA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE. MATERIE PRIME APPROVVIGIONATE SURGELATE: PESCE, FAGIOLINI, PISELLI, SPINACI. **PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SI CONSIGLIA DI CONSULTARE IL RETRO DEL MENU PIEGHEVOLE.** Alcune diete "speciali" possono prevedere ulteriori prodotti congelati o surgelati, di origine animale o vegetale, qualora non siano presenti nella produzione giornaliera come prodotti freschi.