



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2024
1° SETT. 09/06/25-13/06/25	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* Asiago Pomodori Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Spaghetti al ragù di pesce* Frittata al forno insalata e cappuccio julienne Pane e Frutta Focaccia all'olio	Pasta all'olio e basilico Scaloppina di pollo al limone Carote julienne Pane e frutta Torta da forno	Pasta integrale ricotta e pomodoro Fil. di merluzzo gratinato* Patate prezzemolate Pane integrale e frutta Yogurt alla frutta	Crema di patate e carote con riso* Pollo al forno Zucchine trifolate Pane e frutta Banana	Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: Certificate da agricoltura biologica: pane, pane grattugiato, crackers, biscotti secchi, fette biscottate, grissini, dessert, pasta di semola, paste secche all'uovo, riso, orzo perlato, farro, farina di grano tenero, farina di mais, semolino, legumi secchi, olio extravergine d'oliva, burro, succhi di frutta, camomilla, orzo solubile, composta di frutta, miele, corn flakes, polpa e passata di pomodoro, pelati, verdure surgelate, prodotti ortofruttili freschi, carne fresca di bovino, carne fresca di suino, prosciutto cotto, uova pastorizzate, uova fresche, latte, yogurt, mozzarella, stracchino, crescenza, ricotta, asiago DOP, emmenthal DOP, caciotta, casatella, robiola, prodotti della pesca (salmone, trota, orata e branzino), prodotti per la prima infanzia (biscotti, omogenizzati, creme di cereali, latte in polvere). Certificato DOP: prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggiano DOP. Offerti da CIRFOOD: tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di ricotta, gnocchi di patate, olio di girasole, aceto di vino, zucchero di canna, merendine monoporzione (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofruttili freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
2° SETT. 16/06/25-20/06/25	Pasta al sugo di melanzane* Prosciutto cotto Carote julienne Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Passato di verdure con orzo* Petto di pollo alle erbe Patate gratinate* Pane integrale e frutta Latte e cereali	Pasta integrale al pomodoro e basilico Fil. di platessa in crosta* Insalatona mista Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Pasta al ragù di bovino Caciotta Pomodori Pane e frutta Pane e marmellata	Pasta all'olio Fagioli prezzemolati Zucchine trifolate Pane e Frutta Banana	
3° SETT. 23/06/25-27/06/25	Pasta con prosciutto e piselli* Cotoletta di platessa* Insalata mista Pane e frutta Yogurt alla frutta	Pasta integrale alla parmigiana Hamburger di bovino alla pizzaiola* Patate all'olio* Pane e Torta*per feste e compleanni del mese Frutta fresca di stagione	Risotto al sugo di verdure* Arrosto di tacchino al rosmarino Carote julienne Pane e frutta Focaccia all'olio	Spaghetti al tonno Frittata al forno Zucchine trifolate Pane integrale e frutta Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita 1/2 porzione prosciutto cotto Carote julienne Frutta Banana	
4° SETT. 30/06/25	Risotto alla parmigiana Filetto di merluzzo in crosta* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio					

Colazione: latte parz.scremato con fette biscottate o biscotti o cornflakes. Spuntino: prevista frutta; garantita la varietà della frutta fresca nell'arco della settimana.

Insalatona mista: lattuga, carote, cappuccio, pomodori, finocchi

Pasto in bianco per indisposizione su richiesta scritta del genitore: pasta/riso all'olio, a rotazione fettina di pollo, fettina di pollo/tacchino, parmigiano, prosciutto cotto/crudo, patate/carote lesse, frutta mela/banana. N.B. Nel caso in cui la dieta in bianco fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 5 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica.



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.