



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2025
1° SETT. 15/09/26-18/06/26		Pasta all'olio	Pasta al pomodoro	Spaghetti al pomodoro	Passato di verdure con riso*	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 ortofrutticoli freschi, carne fresca di bovino, carne fresca di suino, prosciutto cotto, uova pastorizzare, 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 reggano 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 ortofrutticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
		Piatto di legumi	Bocconcini di tofu	Burger vegano*	Tortino di verdure e legumi*	
		Patate prezzemolate*	Pomodori	Insalatona mista	Zucchine trifolate	
		Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane e frutta	
2° SETT. 21/09/26-25/09/26	Passato di verdure con orzo*	Pasta al sugo di melanzane*	Pasta all'olio	Pasta al ragù di soia	Pasta integrale al pomodoro e basilico	
	Tortino vegano di spinaci*	Tortino di verdure e legumi*	Fagioli prezzemolati	Formaggio vegetale	Burger vegano*	
	Patate gratinate*	Carote julienne	Zucchine trifolate	Pomodori	Insalatona mista	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
3° SETT. 28/09/26-02/10/26	Spaghetti integrali al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta all'olio e basilico	Menù inizio anno scolastico Pasta al pomodoro	Risotto al sugo di verdure*	
	Tortino di sole verdure*	Burger vegano alla pizzaiola*	Polpette di sole verdure*	Tortino di verdure e legumi*	Formaggio vegetale e pomodori	
	Zucchine trifolate	Patate all'olio*	Insalatona mista	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e SL SU Merendina	Pane e frutta	
4° SETT. 05/10/26-09/10/26	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta all'olio	Pizza Rossa con verdure	Riso all'olio	Passato di ceci con pastina*	
	Piatto di legumi	Tortino di patate*	1/2 porzione Formaggio vegetale	Burger vegano*	Tortino di sole verdure*	
	Patate prezzemolate*	Pomodori	Carote julienne	Insalatona mista	Zucchine gratinate con basilico	
	Pane e frutta	Pane e yogurt vegetale	Frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	

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 che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (incluso 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.) come presenza involontaria derivante dal processo produttivo. 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.