



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2024
1° SETT. 06/07/26-10/07/26	Pasta integrale ricotta e pomodoro Fil. di merluzzo in crosta* Patate prezzemolate* Pane integrale e yogurt alla frutta	Pasta all'olio Pollo al forno Zucchine trifolate Pane e frutta	Pasta con prosciutto e piselli* Asiago Pomodori Pane e frutta	Spaghetti al ragù di pesce* Frittata al forno Insalatona mista Pane e Frutta	Insalata di riso (piselli,mais,zucchine,carote) Scaloppina di pollo al limone Carote julienne Pane e Frutta	<p>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.</p> <p>Offerti da CIRFOOD: tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di ricotta, gnocchi di patate, olio di girasole, aceto di vino, zucchero di canna, merendine monoporzione (crostata 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.</p>
2° SETT. 13/07/26-17/07/26	Pasta al ragù di bovino Caciotta Pomodori Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro e basilico Fagioli prezzemolati Zucchine trifolate Pane e Frutta	Insalata di farro con verdure e formaggio Petto di pollo alle erbe Patate gratinate* Pane integrale e frutta	Pasta all'olio Arrosti di suino al latte Carote julienne Pane e frutta	Pasta al pesto Fil. di platessa in crosta* Insalatona mista Pane e frutta	
3° SETT. 20/07/26-24/07/26	Pasta alla parmigiana Straccetti di bovino alla pizzaiola* Patate all'olio* Pane integrale e frutta	Spaghetti integrali al tonno Frittata al forno Zucchine trifolate Pane e frutta	Pasta al pomodoro Arrosti di tacchino al rosmarino Carote julienne Pane e yogurt alla frutta	Risotto al sugo di verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta	Pasta all'olio e basilico Cotoletta di platessa* Insalatona mista Pane e frutta	
4° SETT. 27/07/26-31/07/26	Pasta all'olio Uova strapazzate Pomodori Pane e yogurt alla frutta	Pasta fredda con verdure Cotoletta di pollo di produzione propria Zucchine gratinate con basilico Pane e frutta	Pizza Margherita 1/2 porzione prosciutto cotto Carote julienne Frutta	Risotto alla parmigiana Fil. di merluzzo in crosta* Insalatona mista Pane integrale e frutta	Pasta integrale al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino agli aromi Patate prezzemolate* Pane e frutta	
	Frutta fresca di stagione	Latte e biscotti	Cocomero	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Banana	
	Frutta fresca di stagione	Pizzetta al pomodoro	Frutta fresca di stagione	Torta da forno	Banana	
	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e crackers all'olio	Latte e biscotti secchi	Cocomero	Banana	

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 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 CEPPI 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.

