



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2025
1° SETT. 15/09/25-19/09/25	Pasta integrale al pomodoro	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Crema di carote e patate con riso*	Spaghetti al pomodoro	Pasta all'olio e basilico	Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: <b>Certificate da agricoltura biologica:</b> 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). <b>Certificato DOP:</b> prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggano DOP. <b>Offerti da CIRFOOD:</b> tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di ricotta, gnocchi di patate, olio di girasole, aceto di vino, zucchero di canna, merendine monoporzionamento (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	Formaggio vegetale	Tortino di verdure e legumi*	Polpette di sole verdure*	Burger vegano*	
	Patate prezzemolate*	Pomodori	Zucchine trifolate	insalata e cappuccio julienne	Carote julienne	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane e frutta	
2° SETT. 22/09/25-26/09/25	Passato di verdure con orzo*	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di soia	Pasta all'olio	Pasta al sugo di melanzane*	
	Tortino vegano di spinaci*	Burger delicato di verdure*	Formaggio vegetale	Fagioli prezzemolati	Bocconcini di tofu	
	Patate gratinate*	Insalatona mista	Pomodori	Zucchine trifolate	Carote julienne	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane e frutta	
3° SETT. 29/09/25-03/10/25	Pasta con piselli*	<b>Menù speciale inizio anno scolastico</b> Pasta con pomodoro e basilico	Spaghetti al pomodoro	Pasta integrale all'olio	Risotto al sugo di verdure*	
	Polpette di sole verdure*	Tortino di verdure e legumi*	Tortino di sole verdure*	Burger vegano alla pizzaiola*	Formaggio vegetale e pomodori	
	Insalata mista	Patate all'olio*	Zucchine trifolate	Carote all'olio*	Pane e frutta	
	Pane e frutta	Pane e SL SU Merendina	Pane integrale e frutta	Pane e frutta		
4° SETT. 06/10/25-10/10/25	Pasta all'olio	Pizza Rossa con verdure	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Riso all'olio	Passato di ceci con pastina*	
	Tortino di patate*	1/2 porzione Formaggio vegetale	Piatto di legumi	Burger delicato di verdure*	Tortino di sole verdure*	
	Pomodori	Carote julienne	Insalatona mista	Patate prezzemolate*	Zucchine gratinate con basilico	
	Pane e yogurt vegetale	Frutta	Pane e 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.