



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	ENERGI'	Rev. 18/07/2025
1° SETT. 11/05/26-15/05/26	Giornata della Celiachia Passato di verdure con riso*	Pasta integrale ricotta e pomodoro	Pasta con piselli*	Spaghetti al pomodoro	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	<p>materiali prime utilizzate per la produzione del seguente menù:</p> <p>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 ortofruttilicoli 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 reggano 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 (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofruttilicoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini. base pizza.</p>
	Tortino di verdure e legumi*	Piatto di legumi	Asiago	Frittata al forno	Polpette di sole verdure	
	Zucchine trifolate SG Crackers e frutta	Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta	Pomodori Pane e frutta	Insalatona mista Pane e frutta	Carote julienne Pane e Frutta	
2° SETT. 18/05/26-22/05/26	Pasta al sugo di melanzane*	Pasta all'olio	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di soia	Passato di verdure con orzo*	
	Tortino vegano di spinaci*	Fagioli prezzemolati	Tortino di verdure e legumi*	Caciotta	Burger vegetariano*	
	Insalatona mista Pane e frutta	Zucchine trifolate Pane e Frutta	Carote julienne Pane e frutta	Pomodori Pane e frutta	Patate gratinate* Pane integrale e frutta	
3° SETT. 25/05/26-29/05/26	Spaghetti integrali al pomodoro	Risotto al sugo di verdure*	Menù fine anno scolastico Farfalle al pesto*	Pasta alla parmigiana	Passato di fagioli con farro*	
	Frittata al forno	Caprese di mozzarella e pomodori	Burger vegano*	Polpette di sole verdure*	Tortino di verdure e legumi*	
	Zucchine trifolate Pane e frutta	Pane e frutta	Patate all'olio* Pane integrale e Torta	Insalatona mista Pane e frutta	Carote julienne Pane e frutta	
4° SETT. 01/06/26-05/06/26	Pasta integrale al pomodoro e basilico		Pasta all'olio	Pizza Margherita	Risotto alla parmigiana	
	Burger vegetariano*		Sformato di patate*	1/2 porzione di formaggio	Tortino di sole verdure*	
	Patate prezzemolate* Pane e frutta		Insalatona mista Pane e frutta	Carote julienne Frutta	Zucchine gratinate con basilico Pane integrale 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 CEPMI IBRIDATI), CRUSTACEI, 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.