



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERI'	Rev. 22/07/2024
1° SETT. 12/05/25-16/05/25	Pasta integrale ricotta e pomodoro	Pasta all'olio e basilico	Gionata della Celiachia Risotto al sugo di verdure*	Spaghetti al pomodoro	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	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 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 ortofrutticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
	Piatto di legumi	Burger vegano*	Tortino di verdure e legumi*	Frittata al forno	Asiago	
	Patate prezzemolate	Carote julienne	Zucchine trifolate	Insalata e cappuccio julienne	Pomodori	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	SG Crackers e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
2° SETT. 19/05/25-23/05/25	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*	Caciotta	Fagioli prezzemolati	Parmigiano reggiano	
	Carote julienne	Insalatona mista	Pomodori	Zucchine trifolate	Patate gratinate*	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
3° SETT. 26/05/25-30/05/25	Risotto al sugo di verdure*	Spaghetti al pomodoro	Pasta con piselli*	Passato di fagioli con farro*	Pasta integrale alla parmigiana	
	Caprese di mozzarella e pomodori	Frittata al forno	Piatto di legumi	Tortino di verdure e legumi*	Burger vegano alla pizzaiola*	
		Zucchine trifolate	Insalata mista	Carote julienne	Patate all'olio*	
	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
4° SETT. 02/05/25-06/06/25		Menù fine anno scolastico Farfalle al pesto*	Pasta all'olio	Pizza Margherita	Risotto alla parmigiana	
		Tortino di sole verdure*	Sformato di patate*	1/2 porzione di formaggio	Burger delicato di verdure*	
		Zucchine gratinate con basilico	Pomodori	Carote julienne	Patate prezzemolate*	
		Pane e Torta	Pane e yogurt alla frutta	Frutta	Pane integrale e frutta	

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



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 CEPI 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.