

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 24/09/25
1° SETT. 16/03/26-20/03/26	Pasta integrale al sugo di verdure* Pollo al forno Purè di patate Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Fil. di merluzzo gratinato* Piselli al tegame* Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Risotto alla zucca* Prosciutto crudo Insalata e cappuccio julienne/Cappuccio cotto Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con orzo* Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane e frutta Pane e marmellata	Pasta al pomodoro Asiago Carote julienne/bieta* Pane integrale e frutta Banana	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.
2° SETT. 23/03/26-27/03/26	Riso all'olio e parmigiano Straccetti di tacchino impanati Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta Focaccia all'olio	Crema di verdure e legumi con farro* Coniglio al forno Spinaci all'olio* Pane e frutta Latte e biscotti secchi	Menù speciale di Pasqua Gramigna con ragù di bovino Dadini di mozzarella Pomodori/Carote cotte Pane e Torta*per feste/compleanni del mese Frutta fresca di stagione	Pastina in brodo vegetale Sformato di patate* Insalatona mista/zucchine* Pane e frutta Yogurt alla frutta	Gobetti con legumi e verdure* Fil. di merluzzo in crosta* Broccoli all'olio* Pane e frutta Banana	
3° SETT. 30/03/26-03/04/26	Pasta integrale alla parmigiana Spezzatino di bovino alla pizzaiola Patate prezzemolate* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Crema di zucca con riso* Uova strapazzate Finocchi julienne/zucchine Pane e frutta Torta al forno	Pasta all'olio Fil. di platessa gratinato* Fagiolini all'olio* Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e crackers all'olio			
4° SETT. 06/04/26-10/04/26			Zuppa di ceci con pastina Sformato di patate* Bieta all'olio* Pane e frutta Focaccia all'olio	Pasta all'olio Prosciutto cotto Carote julienne/Finocchi al forno* Pane e frutta Yogurt alla frutta	Passato di verdura con pastina* Fettina di pollo con aromi Patate al rosmarino* Pane integrale e frutta 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.

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 materia prime congelate/surgelate.

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.