



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° SETT. 30/06/25-04/07/25	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale pomodoro e basilico	Pasta all'olio e basilico	Spaghetti al pomodoro	Insalata di riso (piselli, mais, zucchine e carote)	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 monoporzionare (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.
	Burger delicato di verdure*	Piatto di legumi	Asiago	Frittata al forno	Polpette di sole verdure*	
	Patate prezzemolate*	Zucchine trifolate	Pomodori	insalata e cappuccio julienne	Carote julienne	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane e frutta	
	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione	Focaccia all'olio	Latte e biscotti secchi	Banana	
2° SETT. 07/07/25-11/07/25	Pasta al sugo di zucchine (sugo rosso)*	Pasta all'olio	Pasta al ragù di soia	Insalata di farro con verdure e formaggio	Pasta integrale al pomodoro e basilico	
	Parmigiano reggiano	Fagioli prezzemolati	Caciotta	Tortino vegano di spinaci	Burger delicato di verdure*	
	Carote julienne	Zucchine trifolate	Pomodori	Patate gratinate*	Insalatona mista	
	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	
	Focaccia all'olio	Totino plumcake	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Banana	
3° SETT. 14/07/25-18/07/25	Pasta integrale alla parmigiana	Pasta con piselli*	Spaghetti al pomodoro	Pasta al pesto	Risotto al sugo di verdure*	
	Burger vegano alla pizzaioia*	Polpette di sole verdure*	Frittata al forno	Tortino di verdure e legumi*	Caprese di mozzarella e pomodori	
	Patate all'olio*	Insalata mista	Zucchine trifolate	Carote julienne		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione	Tortino plumcake	Yogurt alla frutta	Banana	
4° SETT. 21/07/25-25/07/25	Pasta all'olio	Pasta fredda con verdure	Pizza Margherita	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale al pomodoro e basilico	
	Uova strapazzate	Tortino di sole verdure*	1/2 porzione di formaggio	Burger delicato di verdure*	Piatto di legumi	
	Pomodori	Zucchine gratinate con basilico	Carote julienne	Patate prezzemolate*	Insalatona mista	
	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	
	Frutta fresca di stagione	Torta al forno	Cocomero	Pizzetta al pomodoro	Banana	

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, 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 CEPPI 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.