



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° SETT. 03/07/23 - 07/07/23	Riso all'olio Asiago Finocchi e carote julienne Pane e frutta Succo di frutta e taralli	Pasta al pomodoro Piatto di legumi Bieta all'olio* Pane e frutta Latte e biscotti	Pasta fredda con verdure* Tortino di verdure e legumi* Zucchine trifolate Pane e frutta Pizzetta al pomodoro	Riso al pomodoro Frittata al forno Insalata verde Pane integrale e frutta Succo di frutta e torta	Pasta con piselli* Burger vegano* Pomodori Pane e yogurt alla frutta Banana	<p>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 ortofruttili 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 monoporzion (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofruttili freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.</p>
2° SETT. 10/07/23 - 14/07/23	Pasta integrale al pomodoro e basilico Burger delicato di verdure* Zucchine trifolate Pane e frutta Succo di frutta e grissini	Pasta all'olio Fagioli freddi prezzemolati Insalata mista Pane e yogurt alla frutta Banana	Conchiglie al sugo di melanzane* Tortino vegano di spinaci* Patate gratinate* Pane e frutta Succo di frutta e crackers	Pasta al ragù di soia Tortino di ricotta Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta Yogurt alla frutta	Insalata di riso (piselli, mais, zucchine, carote) Parmigiano Reggiano Carote julienne Pane integrale e frutta Latte e biscotti	
3° SETT. 17/07/23 - 21/07/23	Risotto alle verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta Succo di frutta e taralli	Pasta all'olio e basilico Burger vegano alla pizzaiola* Insalata mista Pane e yogurt alla frutta Banana	Fusilli integrali alla parmigiana Piatto di legumi Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta Succo di frutta e torta	Spaghetti al pomodoro Uova strapazzate Zucchine trifolate Pane e frutta Latte e biscotti	Insalata di farro con verdure e formaggio* Tortino vegano di spinaci* Carote julienne Pane e frutta Yogurt alla frutta	
4° SETT. 24/07/23 - 28/07/23	Farfalle all'olio e basilico Burger delicato di verdure al pomodoro* Patate prezzemolate* Pane e frutta Latte e biscotti	Carote e finocchi in pinzimonio Pizza Margherita (piatto unico) Yogurt alla frutta Succo di frutta e grissini	Pasta fredda pomodori e basilico Tortino di verdure e legumi* Zucchine gratinate con basilico Pane e frutta Cocomero	Fusilli integrali al sugo di verdure* Asiago Insalatona mista Pane integrale e frutta Succo di frutta e crackers	Risotto alla parmigiana Farinata di ceci Carote julienne Pane e frutta Banana	

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 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.

