



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2024
1° SETT. 11/05/26-15/05/26	Giornata della Celiachia Passato di verdura con riso* Pollo al forno Zucchine trifolate SG Crackers e frutta Frutta fresca di stagione	Pasta integrale ricotta e pomodoro Fil. di merluzzo in crosta* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta Torta da forno	Pasta con prosciutto e piselli* Asiago Pomodori Pane e frutta Focaccia all'olio	Spaghetti al ragù di pesce* Frittata al forno Insalatona mista Pane e Frutta Yogurt alla frutta	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* Scaloppina di pollo al limone Carote julienne Pane e 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 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. Offerti da CIRFOOD: tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di ricotta, gnocchi di patate, olio di girasole, aceto di vino, zucchero di canna, merendine monoporzione (crostata 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. 18/05/26-22/05/26	Pasta al sugo di melanzane* Petto di pollo alle erbe Insalatona mista Pane e frutta Latte e cereali	Pasta all'olio Fagioli prezzemolati Zucchine trifolate Pane e Frutta Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro e basilico Arrostito di suino al latte Carote julienne Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Pasta al ragù di bovino Caciotta Pomodori Pane e frutta Pane e marmellata	Passato di verdure con orzo* Fil. di platessa in crosta* Patate gratinate* Pane integrale e frutta Banana	
3° SETT. 25/05/26-29/05/26	Spaghetti integrali al tonno Frittata al forno Zucchine trifolate Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Risotto al sugo di verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta Yogurt alla frutta	Farfalle al pesto* Cotoletta di pollo di produzione propria Patate all'olio* Pane integrale e Torta*per feste/compleanni del mese Frutta fresca di stagione	Pasta alla parmigiana Fil. di merluzzo in crosta* Insalatona mista Pane e frutta Pizzetta al pomodoro	Passato di fagioli con farro* Arrostito di tacchino al rosmarino Carote julienne Pane e frutta Banana	
4° SETT. 01/06/26-05/06/26	Pasta integrale al pomodoro e basilico Cotoletta di platessa* Patate prezzemolate* Pane e frutta Frutta fresca di stagione		Pasta all'olio Sformato di patate* Insalatona mista Pane e frutta Pane e marmellata	Pizza Margherita 1/2 porzione prosciutto cotto Carote julienne Frutta Latte e biscotti secchi	Risotto alla parmigiana Bocconcini di tacchino agli aromi Zucchine gratinate con basilico 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.

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 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.

