

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 24/09/25
1° SETT. 16/02/26-20/02/26	Passato di legumi con orzo*	Menù speciale di carnevale Tagliatelle al pomodoro	Pasta all'olio	Risotto alla zucca*	Pasta integrale al sugo di verdure*	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 pastorizzate, uova fresche, latte, yogurt, mozzarella, stracchino, crescenza, ricotta, asiago DOP, emmenthal DOP, caciotta, casatella, robiola, prodotti della pesca (salmon, 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 monoporzionamento (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.
	Frittata al forno	Piatto di legumi	Burger vegano*	Parmigiano Reggiano	Asiago	
	Spinaci all'olio*	Purè di patate	Piselli al tegame*	Insalata e cappuccio julienne	Carote julienne	
	Pane e frutta	Pane e Torta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	
2° SETT. 23/02/26-27/02/26	Risotto allo zafferano (brodo vegetale)	Spaghetti al pomodoro	Crema di verdure e legumi con farro*	Pasta integrale al ragù di soia	Gobetti con legumi e verdure*	
	Piatto di legumi	Sformato di patate*	Burger vegano*	Bocconcini di mozzarella	Tortino vegano di spinaci*	
	Fagiolini all'olio*	Insalatona mista	Spinaci all'olio*	Carote julienne	Broccoli all'olio*	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
3° SETT. 02/03/26-06/03/26	Pasta integrale alla parmigiana	Pasta all'olio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Passato di fagioli con pastina*	Crema di zucca con riso*	
	Spezzatino di soia alla pizzaiola*	Polpette di legumi*	Parmigiano Reggiano e Stracchino	Tortino di sole verdure*	Frittata al forno	
	Patate prezzemolate*	Fagiolini all'olio*	Cavolfiore e carote all'olio*	Insalata e carote julienne	Finocchi julienne	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
4° SETT. 09/03/26-13/03/26	Zuppa di ceci con pastina	Risotto alla parmigiana	Pizza Margherita	Passato di verdura con pastina*	Pasta integrale al pomodoro	
	Sformato di patate*	Fagioli borlotti in umido	Formaggio (1/2 porzione)	Tortino di verdure e legumi*	Burger vegano*	
	Bieta all'olio*	Insalatona mista	Carote julienne	Patate al rosmarino*	Carote all'olio*	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	

Frutta: viene garantita la rotazione di frutta fresca di stagione

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.

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 CEPI 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.