



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2025
1° SETT. 06/07/26-10/07/26	Pasta integrale ricotta e pomodoro	Pasta all'olio	Pasta con piselli*	Spaghetti al ragù di pesce*	Insalata di riso (piselli,mais,zucchine,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 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 monoporzione (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.
	Fil. di merluzzo in crosta*	Tortino di verdure e legumi*	Asiago	Frittata al forno	Polpette di sole verdure*	
	Patate prezzemolate*	Zucchine trifolate	Pomodori	Insalatona mista	Carote julienne	
	Pane integrale e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	
	Frutta fresca di stagione	Focaccia all'olio	Torta da forno	Frutta fresca di stagione	Banana	
2° SETT. 13/07/26-17/07/26	Pasta al ragù di soia	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Insalata di farro con verdure e formaggio	Pasta all'olio	Pasta al pesto	
	Caciotta	Fagioli prezzemolati	Tortino vegano di spinaci*	Tortino di verdure e legumi*	Fil. di platessa in crosta*	
	Pomodori	Zucchine trifolate	Patate gratinate*	Carote julienne	Insalatona mista	
	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
Frutta fresca di stagione	Latte e biscotti	Cocomero	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Banana		
3° SETT. 20/07/26-24/07/26	Pasta alla parmigiana	Spaghetti integrali al tonno	Pasta al pomodoro	Risotto al sugo di verdure*	Pasta all'olio e basilico	
	Burger vegano alla pizzaiola*	Frittata al forno	Tortino di verdure e legumi*	Caprese di mozzarella e pomodori	Cotoletta di platessa*	
	Patate all'olio*	Zucchine trifolate	Carote julienne	Pane e frutta	Insalatona mista	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Torta da forno	Pane e frutta	
Frutta fresca di stagione	Pizzetta al pomodoro	Frutta fresca di stagione		Banana		
4° SETT. 27/07/26-31/07/26	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	Fil. di merluzzo in crosta*	Piatto di legumi	
	Pomodori	Zucchine gratinate con basilico	Carote julienne	Insalatona mista	Patate prezzemolate*	
	Pane e yogurt alla frutta	Pane e frutta	Frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	
	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e crackers all'olio	Latte e biscotti secchi	Cocomero	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 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.

