



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 22/07/2024
1° SETT. 12/05/25-16/05/25	Pasta integrale ricotta e pomodoro Fil. di merluzzo gratinato* Patate prezzemolate Pane integrale e frutta	Pasta all'olio e basilico Burger vegano* Carote julienne Pane e frutta	Gionata della Celiachia Risotto al sugo di verdure* Tortino di verdure e legumi* Zucchine trifolate SG Crackers e frutta	Spaghetti al ragù di pesce* Frittata al forno Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* Asiago Pomodori Pane e frutta	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 monoporzione (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.
2° SETT. 19/05/25-23/05/25	Passato di verdure con orzo* Tortino vegano di spinaci* Carote julienne Pane integrale e frutta	Pasta integrale al pomodoro e basilico Fil. di platessa in crosta* Insalatona mista Pane e frutta	Pasta al ragù di soia Caciotta Pomodori Pane e frutta	Pasta all'olio Fagioli prezzemolati Zucchine trifolate Pane e frutta	Pasta al sugo di melanzane* Parmigiano reggiano Patate gratinate* Pane e frutta	
3° SETT. 26/05/25-30/05/25	Risotto al sugo di verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta	Spaghetti al tonno Frittata al forno Zucchine trifolate Pane integrale e frutta	Pasta con piselli* Cotoletta di platessa* Insalata mista Pane e frutta	Passato di fagioli con farro* Tortino di verdure e legumi* Carote julienne Pane e frutta	Pasta integrale alla parmigiana Burger vegano alla pizzaiola* Patate all'olio* Pane e frutta	
4° SETT. 02/05/25-06/06/25		Menù fine anno scolastico Farfalle al pesto* Tortino di sole verdure* Zucchine gratinate con basilico Pane e Torta	Pasta all'olio Sformato di patate* Pomodori Pane e yogurt alla frutta	Pizza Margherita 1/2 porzione di formaggio Carote julienne Frutta	Risotto alla parmigiana Filetto di merluzzo in crosta* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta	

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), GROSACEI, 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.