



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2025
1° SETT. 15/09/25-19/09/25	Pasta integrale ricotta e pomodoro	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Crema di carote e patate con riso*	Spaghetti al pomodoro	Pasta all'olio e basilico	Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: <b>Certificate da agricoltura biologica:</b> 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 (salmone, trota, orata e branzino), prodotti per la prima infanzia (biscotti, omogenizzati, creme di cereali, latte in polvere). <b>Certificato DOP:</b> prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggiano DOP. <b>Offerti da CIRFOOD:</b> 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.
	Piatto di legumi	Asiago	Tortino di verdure e legumi*	Frittata al forno	Burger vegano*	
	Patate prezzemolate*	Pomodori	Zucchine trifolate	insalata e cappuccio julienne	Carote julienne	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane e frutta	
2° SETT. 22/09/25-26/09/25	Passato di verdure con orzo*	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di soia	Pasta all'olio	Pasta al sugo di melanzane*	
	Tortino vegano di spinaci*	Burger delicato di verdure*	Caciotta	Fagioli prezzemolati	Parmigiano reggiano	
	Patate gratinate*	Insalatona mista	Pomodori	Zucchine trifolate	Carote julienne	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane e frutta	
3° SETT. 29/09/25-03/10/25	Pasta con piselli*	<b>Menù speciale inizio anno scolastico</b> Tagliatelle con pomodoro e basilico	Spaghetti al pomodoro	Pasta integrale alla parmigiana	Risotto al sugo di verdure*	
	Polpette di sole verdure*	Tortino di verdure e legumi*	Frittata al forno	Burger vegano alla pizzaiola*	Caprese di mozzarella e pomodori	
	Insalata mista	Patate all'olio*	Zucchine trifolate	Carote all'olio*		
	Pane e frutta	Pane e Torta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta		
4° SETT. 06/10/25-10/10/25	Pasta all'olio	Pizza Margherita	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Risotto alla parmigiana	Passato di ceci con pastina*	
	Sformato di patate*	1/2 porzione di formaggio	Piatto di legumi	Burger delicato di verdure*	Tortino di sole verdure*	
	Pomodori	Carote julienne	Insalatona mista	Patate prezzemolate*	Zucchine gratinate con basilico	
	Pane e yogurt alla frutta	Frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	

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), CRUSTACEI, 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.