



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2024
1° SETT. 08/06/26-12/06/26	Pasta con prosciutto e piselli*	Passato di verdura con riso*	Pasta integrale ricotta e pomodoro	Pasta al pomodoro e basilico	Pastina in brodo vegetale	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 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). <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 monoporzionamento (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofrutticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci,
	Asiago	Pollo al forno	Fil. di merluzzo in crosta*	Scaloppina di pollo al limone	Frittata al forno	
	Pomodori/fagiolini*	Zucchine al vapore	Patate prezzemolate*	Carote julienne/carote cotte*	Insalatona mista /bieta*	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Torta da forno	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Banana		
2° SETT. 15/06/26-19/06/26	Passato di verdure con orzo*	Pasta al ragù leggero di bovino	Crema di zucchine con riso*	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta all'olio	
	Petto di pollo alle erbe	Caciotta	Fagioli prezzemolati	Coniglio al forno	Fil. di platessa in crosta*	
	Patate al forno*	Pomodori/fagiolini*	Insalata/zucchine	Carote julienne/carote cotte	Insalatona mista/bieta*	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
Pane e marmellata	Latte e cereali	Frutta fresca di stagione	Focaccia all'olio	Banana		
3° SETT. 22/06/26-26/06/26	Pasta all'olio e basilico	Pasta integrale al pomodoro	Passato di fagioli con farro*	Risotto al sugo di verdure*	Pasta olio e parmigiano	
	Cotoletta di platessa*	Uova strapazzate	Arrosto di tacchino al rosmarino	Caprese di mozzarella	Straccetti di bovino alla pizzaiola*	
	Insalatona mista/Fagiolini all'olio*	Zucchine al vapore	Carote julienne/bieta*	Pomodori/Bieta all'olio*	Patate all'olio*	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	<b>Pane integrale e Torta*per feste/compleanni del mese</b>	
Frutta fresca di stagione	Pizzetta al pomodoro	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Banana		
4° SETT. 29/06/26-03/07/26	Passato di ceci con pastina*	Pasta all'olio				
	Cotoletta di pollo di produzione propria	Prosciutto cotto				
	Zucchine gratinate con basilico	Carote julienne/finocchi cotti				
	Pane e frutta	Pane e frutta				
Latte e biscotti secchi	Frutta fresca di stagione					

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 CEPI IBRIDATI), CROSTACI, 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.