



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2024
1° SETT. 12/05/25-16/05/25	Pasta integrale ricotta e pomodoro Fil. di merluzzo gratinato* Patate prezzemolate Pane integrale e frutta Focaccia all'olio	Pasta all'olio e basilico Scaloppina di pollo al limone Carote julienne/carote cotte* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Gionata della Celiachia Risotto al sugo di verdure* Pollo al forno Zucchine al vapore SG Crackers e frutta Yogurt alla frutta	Pastina in brodo vegetale Frittata al forno Insalata e cappuccio julienne /patate* Pane e frutta Torta da forno	Pasta al pomodoro e basilico Asiago Pomodori/fagiolini* Pane e frutta Banana	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 (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* Petto di pollo alle erbe Carote julienne/carote cotte* Pane integrale e frutta Pane e marmellata	Pasta integrale al pomodoro e basilico Fil. di platessa in crosta* Insalatona mista/bieta* Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Pasta al ragù leggero di bovino Caciotta Pomodori/fagiolini* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con riso* Fagioli prezzemolati Insalata/zucchine Pane e frutta Latte e cereali	Pasta all'olio Prosciutto cotto Patate al forno* Pane e frutta Banana	
3° SETT. 26/05/25-30/05/25	Risotto al sugo di verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Carote cotte* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Zucchine al vapore Pane integrale e frutta Focaccia all'olio	Pasta con prosciutto e piselli* Cotoletta di platessa* Insalata mista/Fagiolini all'olio* Pane e Torta* per feste e compleanni del mese Frutta fresca di stagione	Passato di fagioli con farro* Tacchino ai ferri Carote julienne/bieta* Pane e frutta Yogurt alla frutta	Pasta integrale olio e parmigiano Hamburger di bovino alla pizzaiola* Patate all'olio* Pane e frutta Banana	
4° SETT. 02/06/25-06/06/25		Farfalle al pesto* Cotoletta di pollo di produzione propria Zucchine gratinate con basilico Pane e frutta Pane e marmellata	Passato di fagioli con pastina Sformato di patate* Pomodori/carote cotte* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio Coniglio al forno Finocchi crudi/finocchi cotti Pane e frutta Latte e biscotti secchi	Risotto alla parmigiana Filetto di merluzzo in crosta* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta Banana	

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, 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 CEPII IBRIDATI), CROSTACEI, 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.