



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2025
1° SETT. 08/06/26-12/06/26	Pasta con piselli*	Passato di verdure con riso*	Pasta integrale ricotta e pomodoro	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Spaghetti al ragù di pesce*	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 monoporzionamento (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.
	Asiago	Tortino di verdure e legumi*	Fil. di merluzzo in crosta*	Polpette di sole verdure*	Frittata al forno	
	Pomodori	Zucchine trifolate	Patate prezzemolate*	Carote julienne	Insalatona mista	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	
2° SETT. 15/06/26-19/06/26	Passato di verdure con orzo*	Pasta al ragù di soia	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta al sugo di melanzane*	Pasta all'olio	
	Tortino vegano di spinaci*	Caciotta	Fagioli prezzemolati	Tortino di verdure e legumi*	Fil. di platessa in crosta*	
	Patate gratinate*	Pomodori	Zucchine trifolate	Carote julienne	Insalatona mista	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
3° SETT. 22/06/26-26/06/26	Pasta all'olio e basilico	Spaghetti integrali al tonno	Passato di fagioli con farro*	Risotto al sugo di verdure*	Pasta alla parmigiana	
	Cotoletta di platessa*	Frittata al forno	Tortino di verdure e legumi*	Caprese di mozzarella e pomodori	Burger vegano alla pizzaiola*	
	Insalatona mista	Zucchine trifolate	Carote julienne		Patate all'olio*	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e Torta	
4° SETT. 29/06/26-03/07/26	Passato di ceci con pastina*	Pizza Margherita				
	Tortino di sole verdure*	1/2 porzione di formaggio				
	Zucchine gratinate con basilico	Carote julienne				
	Pane e frutta	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), 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.

