



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2024
1° SETT. 15/09/26-18/09/26		Pasta all'olio Fil. di merluzzo in crosta* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Asiago Pomodori Pane e frutta Torta da forno	Spaghetti al ragù di pesce* Frittata al forno Insalatona mista Pane e Frutta Focaccia all'olio	Passato di verdura con riso* Pollo al forno Zucchine trifolate 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 monoporzionamento (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. 21/09/26-25/09/26	Passato di verdure con orzo* Petto di pollo alle erbe Patate gratinate* Pane integrale e frutta Pane e marmellata	Pasta al sugo di melanzane* Arrosto di suino al latte Carote julienne Pane e frutta Latte e cereali	Pasta all'olio Fagioli prezzemolati Zucchine trifolate Pane e Frutta Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di bovino Caciotta Pomodori Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Pasta integrale al pomodoro e basilico Fil. di platessa in crosta* Insalatona mista Pane e frutta Banana	
3° SETT. 28/09/26-02/10/26	Spaghetti integrali al tonno Frittata al forno Zucchine trifolate Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Pasta alla parmigiana Straccetti di bovino alla pizzaiola* Patate all'olio* Pane integrale e frutta Pizzetta al pomodoro	Pasta all'olio e basilico Cotoletta di platessa* Insalatona mista Pane e frutta Yogurt alla frutta	Menù inizio anno scolastico Tagliatelle al pomodoro Arrosto di tacchino al rosmarino Carote julienne Pane e Torta* per feste/compleanni del mese Frutta fresca di stagione	Risotto al sugo di verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta Banana	
4° SETT. 05/10/26-09/10/26	Pasta integrale al pomodoro e basilico Bocconcini di tacchino agli aromi Patate prezzemolate* Pane e frutta Latte e biscotti secchi	Pasta all'olio Sformato di patate* Pomodori Pane e yogurt alla frutta Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita 1/2 porzione prosciutto cotto Carote julienne Frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Risotto alla parmigiana Fil. di merluzzo in crosta* Insalatona mista Pane integrale e frutta Pane e marmellata	Passato di ceci con pastina* Cotoletta di pollo di produzione propria Zucchine gratinate con basilico Pane 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 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.