

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERI'	Rev. 24/09/25
1° SETT. 16/02/26-20/02/26	Passato di legumi con orzo*	Menù speciale di carnevale Tagliatelle al pomodoro	Pasta all'olio	Risotto alla zucca*	Pasta integrale al sugo di verdure*	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 pastorizzare, uova fresche, latte, yogurt, mozzarella, stracchino, crescenza, ricotta, asiago DOP, emmenthal DOP, caciotta, casatella, robiola, prodotti della pesca (salmon, 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.
	Frittata al forno	Pollo al forno	Fil. di merluzzo gratinato*	Prosciutto crudo	Asiago	
	Spinaci all'olio*	Purè di patate	Piselli al tegame*	Insalata e cappuccio julienne	Carote julienne	
	Pane e frutta	Pane e Torta* per feste/compleanni del mese	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	
	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione	Banana	
2° SETT. 23/02/26-27/02/26	Risotto allo zafferano (brodo vegetale)	Spaghetti al ragù di pesce*	Crema di verdure e legumi con farro*	Pasta integrale con ragù di bovino	Gobetti con legumi e verdure*	
	Straccetti di tacchino impanati	Sformato di patate*	Arrosto di suino al rosmarino	Bocconcini di mozzarella	Fil. di merluzzo in crosta di mais*	
	Fagiolini all'olio*	Insalatona mista	Spinaci all'olio*	Carote julienne	Broccoli all'olio*	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
3° SETT. 02/03/26-06/03/26	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Focaccia all'olio	Latte e biscotti secchi	Banana	
	Pasta integrale alla parmigiana	Pasta all'olio	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Passato di fagioli con pastina*	Crema di zucca con riso*	
	Spezzatino di bovino alla pizzaiola	Fil. di platessa gratinato*	Parmigiano Reggiano e Stracchino	Arrosto di tacchino al rosmarino	Frittata al forno	
	Patate prezzemolate*	Fagiolini all'olio*	Cavolfiore e carote all'olio*	Insalata e carote julienne	Finocchi julienne	
4° SETT. 09/03/26-13/03/26	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Torta al forno	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e crackers all'olio	Banana	
	Zuppa di ceci con pastina	Risotto alla parmigiana	Pizza Margherita	Passato di verdura con pasta*	Pasta integrale al pomodoro	
	Sformato di patate*	Fagioli borlotti in umido	Prosciutto cotto (1/2 porzione)	Fettina di pollo con aromi	Cotoletta di platessa*	
	Bieta all'olio*	Insalatona mista	Carote julienne	Patate al rosmarino*	Carote all'olio*	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	
	Latte e cereali	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Focaccia all'olio	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.

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 materia prime congelate/surgelate.

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 CEPII 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.