

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERI'	Rev. 24/09/25
1° SETT. 08/12/25-12/12/25		Pasta al pomodoro Formaggio vegetale Carote julienne Pane integrale e frutta	Pasta integrale al sugo di verdure* Piatto di legumi Purè di patate NO LATTE/FORM* Pane e yogurt vegetale	Pasta all'olio Burger vegano* Piselli al tegame* Pane e frutta	Passato di legumi con orzo* Polpette di sole verdure* Spinaci all'olio* Pane e frutta	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 (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 monoporzion (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofrutticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci,
2° SETT. 15/12/25-19/12/25	Gobetti con legumi e verdure* Tortino vegano di spinaci* Broccoli all'olio* Pane e frutta	Spaghetti al pomodoro Polpette di sole verdure* Insalatona mista Pane e frutta	Pasta integrale al ragù di soia Formaggio vegetale Carote julienne Pane e frutta	Crema di verdure e legumi con farro* Burger vegano* Spinaci all'olio* Pane e frutta	Riso allo zafferano (brodo vegetale) Piatto di legumi Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta	
3° SETT. 22/12/25 e 23/12/25 + 7/01/26 -09/01/26	Menù speciale di Natale Pasta al pomodoro Tortino di sole verdure* Purè di patate NO LATTE/FORM* Pane integrale e SL SU Merendina	Crema di zucca con riso* Burger vegano* Finocchi julienne Pane e frutta	Pasta all'olio Polpette di legumi* Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Farfalle al pomodoro e basilico* Formaggio vegetale Cavolfiore e carote all'olio* Pane e frutta	Passato di fagioli con pastina* Spezzatino di soia alla pizzaiola* Insalata e carote julienne Pane e frutta	
4° SETT. 12/01/26-16/01/26	Zuppa di ceci con pastina Tortino di patate NO LATTE/UOVO Bieta all'olio* Pane e frutta	Riso all'olio Lenticchie in umido Insalatona mista Pane e frutta	Pizza rossa con verdure (piatto unico) Formaggio vegetale (1/2 porzione) Carote julienne Frutta	Passato di verdura con pastina* Tortino di verdure e legumi* Patate al rosmarino* Pane integrale e frutta	Pasta integrale al pomodoro Burger vegano* Carote all'olio* Pane e frutta	

Frutta: viene garantita la rotazione di frutta fresca di stagione

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 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.