

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 24/09/25
1° SETT. 13/10/25-17/10/25	Risotto alla zucca*	Pastina in brodo vegetale	Pasta integrale al sugo di verdure*	Pasta al pomodoro	Passato di legumi con orzo*	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 ortofruitticoli 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 ortofruitticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
	Prosciutto cotto Insalata e cappuccino julienne/Cappuccino cotto Pane e frutta	Fil. di merluzzo gratinato* Piselli al tegame* Pane e frutta	Pollo al forno Purè di patate Pane e frutta	Asiago Carote julienne/bieta* Pane integrale e frutta	Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane e frutta	
	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Torta da forno	Banana	
2° SETT. 20/10/25-24/10/25	Riso all'olio e parmigiano	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure e legumi con farro*	Gobetti con legumi e verdure*	Pastina in brodo vegetale	
	Straccetti di tacchino impanati Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta	Dadini di mozzarella Carote julienne/carote cotte* Pane e frutta	Coniglio al forno Spinaci all'olio* Pane e frutta	Fil. di merluzzo in crosta* Broccoli all'olio* Pane e frutta	Sformato di patate* Insalatona mista/zucchine* Pane e frutta	
	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Focaccia all'olio	Latte e biscotti secchi	Banana	
3° SETT. 27/10/25-31/10/25	Pasta integrale alla parmigiana	Crema di zucca con riso*	Pasta all'olio	Menù di Halloween: Pasta al pomodoro e basilico	Passato di fagioli con pastina	
	Spezzatino di bovino alla pizzaiola	Uova strapazzate	Fil. di platessa gratinato*	Cotoletta di pollo	Parmigiano Reggiano e Stracchino	
	Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta	Finocchi julienne/zucchine Pane e frutta	Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Zucca al rosmarino* Pane e Torta *per feste/compleanni del mese	Insalata e carote julienne/bieta* Pane e frutta	
	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e crackers all'olio	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Banana	
4° SETT. 03/11/25-07/11/25	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdura con pastina*	Risotto alla parmigiana	Pasta all'olio	Zuppa di ceci con pastina	
	Cotoletta di platessa*	Fettina di pollo con aromi	Lenticchie in umido	Prosciutto cotto	Sformato di patate*	
	Carote all'olio* Pane e frutta	Patate al rosmarino* Pane integrale e frutta	Insalatona mista/zucchine Pane e frutta	Carote julienne/Finocchi al forno* Pane e frutta	Bieta all'olio* Pane e frutta	
	Latte e cereali	Frutta fresca di stagione	Focaccia all'olio	Yogurt alla 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.

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.

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.

