



| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | |
|--------------------------------|---|-------------------------------------|---------------------------|---|---|---|
| 1° SETT. 30/06/25- 04/07/25 | Risotto alla parmigiana | Pasta integrale pomodoro e basilico | Pasta all'olio e basilico | Spaghetti al ragù di pesce* | Insalata di riso (piselli, mais, zucchine e carote) | 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 monoporzione (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. |
| | Filetto di merluzzo in crosta* | Piatto di legumi | Asiago | Frittata al forno | Polpette di sole verdure* | |
| | Patate prezzemolate* | Zucchine trifolate | Pomodori | insalata e cappuccio julienne | Carote julienne | |
| | Pane integrale e frutta | Pane e frutta | Pane e frutta | Pane e Frutta | Pane e frutta | |
| | Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio | Frutta fresca di stagione | Focaccia all'olio | Latte e biscotti secchi | Banana | |
| 2° SETT. 07/07/25-11/07/25 | Pasta al sugo di zucchine (sugo rosso)* | Pasta all'olio | Pasta al ragù di soia | Insalata di farro con verdure e formaggio | Pasta integrale al pomodoro e basilico | |
| | Parmigiano reggiano | Fagioli freddi prezzemolati | Caciotta | Tortino vegano di spinaci | Fil. di platessa in crosta* | |
| | Carote julienne | Zucchine trifolate | Pomodori | Patate gratinate* | Insalatona mista | |
| | Pane e frutta | Pane e Frutta | Pane e frutta | Pane integrale e frutta | Pane e frutta | |
| | Focaccia all'olio | Totino plumcake | Frutta fresca di stagione | Yogurt alla frutta | Banana | |
| 3° SETT. 14/07/25-18/07/25 | Pasta integrale alla parmigiana | Pasta con piselli* | Spaghetti al tonno | Pasta al pesto | Risotto al sugo di verdure* | |
| | Burger vegano alla pizzaioia* | Cotoletta di platessa* | Frittata al forno | Tortino di verdure e legumi* | Caprese di mozzarella e pomodori | |
| | Patate all'olio* | Insalata mista | Zucchine trifolate | Carote julienne | Pane e frutta | |
| | Pane e frutta | Pane e frutta | Pane integrale e frutta | Pane e frutta | | |
| | Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio | Frutta fresca di stagione | Tortino plumcake | Yogurt alla frutta | | Banana |
| 4° SETT. 21/07/25 -25/07/25 | Pasta all'olio | Pasta fredda con verdure | Pizza Margherita | Risotto alla parmigiana | Pasta integrale al pomodoro e basilico | |
| | Uova strapazzate | Tortino di sole verdure* | 1/2 porzione di formaggio | Filetto di merluzzo in crosta* | Piatto di legumi | |
| | Pomodori | Zucchine gratinate con basilico | Carote julienne | Patate prezzemolate* | Insalatona mista | |
| | Pane e yogurt alla frutta | Pane e frutta | Frutta | Pane integrale e frutta | Pane e frutta | |
| | Frutta fresca di stagione | Torta al forno | Cocomero | Pizzetta al pomodoro | Banana | |

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, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, 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.).

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.