



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 22/07/2024
1° SETT. 09/06/25-13/06/25	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Spaghetti al pomodoro	Pasta all'olio e basilico	Pasta integrale ricotta e pomodoro	Crema di patate e carote con riso*	<p>Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù:</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
	Asiago	Frittata al forno	Burger vegano*	Piatto di legumi	Tortino di verdure e legumi*	
	Pomodori	Insalata e cappuccino julienne	Carote julienne	Patate prezzemolate	Zucchine trifolate	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	
2° SETT. 16/06/25-20/06/25	Pasta al sugo di melanzane*	Passato di verdure con orzo*	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di soia	Pasta all'olio	
	Parmigiano reggiano	Tortino vegano di spinaci	Burger delicato di verdure*	Caciotta	Fagioli prezzemolati	
	Carote julienne	Patate gratinate*	Insalatona mista	Pomodori	Zucchine trifolate	
	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
3° SETT. 23/06/25-27/06/25	Pasta con piselli*	Pasta integrale alla parmigiana	Risotto al sugo di verdure*	Spaghetti al pomodoro	Pizza Margherita	
	Polpette di sole verdure*	Burger vegano alla pizzaiola*	Tortino di verdure e legumi*	Frittata al forno	1/2 porzione di formaggio	
	Insalata mista	Patate all'olio*	Carote julienne	Zucchine trifolate	Carote julienne	
	Pane e frutta	Pane e Torta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Frutta	
4° SETT. 30/06/25	Risotto alla parmigiana					
	Burger delicato di verdure*					
	Patate prezzemolate*					
	Pane integrale e frutta					

Insalatona mista: lattuga, carote, cappuccino, pomodori, finocchi



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.