



| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | ENERGI' | Rev. 18/07/2025 |
|-------------------------------|---|------------------------------------|--|-----------------------------|---|--|
| 1° SETT. 11/05/26-15/05/26 | Giornata della Celiachia Passato di verdure con riso* | Pasta integrale ricotta e pomodoro | Pasta con piselli* | Spaghetti al ragù di pesce* | Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* | 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 ortofruttili 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 monoporzionamento (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofruttili freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza. |
| | Tortino di verdure e legumi* | Fil. di merluzzo in crosta* | Asiago | Frittata al forno | Polpette di sole verdure* | |
| | Zucchine trifolate | Patate prezzemolate* | Pomodori | Insalatona mista | Carote julienne | |
| | SG Crakers e frutta | Pane integrale e frutta | Pane e frutta | Pane e Frutta | Pane e Frutta | |
| 2° SETT. 18/05/26-22/05/26 | Pasta al sugo di melanzane* | Pasta all'olio | Pasta integrale al pomodoro e basilico | Pasta al ragù di soia | Passato di verdure con orzo* | |
| | Tortino vegano di spinaci* | Fagioli prezzemolati | Tortino di verdure e legumi* | Caciotta | Fil. di platessa in crosta* | |
| | Insalatona mista | Zucchine trifolate | Carote julienne | Pomodori | Patate gratinate* | |
| | Pane e frutta | Pane e Frutta | Pane e frutta | Pane e frutta | Pane integrale e frutta | |
| 3° SETT. 25/05/26-29/05/26 | Spaghetti integrali al tonno | Risotto al sugo di verdure* | Menù fine anno scolastico Farfalle al pesto* | Pasta alla parmigiana | Passato di fagioli con farro* | |
| | Frittata al forno | Caprese di mozzarella e pomodori | Burger vegano* | Fil. di merluzzo in crosta* | Tortino di verdure e legumi* | |
| | Zucchine trifolate | | Patate all'olio* | Insalatona mista | Carote julienne | |
| | Pane e frutta | | Pane integrale e Torta | Pane e frutta | Pane e frutta | |
| 4° SETT. 01/06/26-05/06/26 | Pasta integrale al pomodoro e basilico | | Pasta all'olio | Pizza Margherita | Risotto alla parmigiana | |
| | Cotoletta di platessa* | | Sformato di patate* | 1/2 porzione di formaggio | Tortino di sole verdure* | |
| | Patate prezzemolate* | | Insalatona mista | Carote julienne | Zucchine gratinate con basilico | |
| | Pane e frutta | | Pane e frutta | Frutta | Pane integrale e frutta | |

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 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.

