



| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | Rev. 18/07/2024 |
|-------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1° SETT. 13/04/26-17/04/26 | Pasta con prosciutto e piselli* Asiago Pomodori/fagiolini* Pane e frutta Yogurt alla frutta | Passato di verdura con riso* Pollo al forno Zucchine al vapore Pane e frutta Frutta fresca di stagione | Pasta integrale ricotta e pomodoro Fil. di merluzzo in crosta* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta Focaccia all'olio | Pasta al pomodoro e basilico Scaloppina di pollo al limone Carote julienne/carote cotte* Pane e frutta Torta da forno | Pastina in brodo vegetale Frittata al forno Insalatona mista /bieta* Pane e frutta Banana | 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 (salmon, 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. |
| 2° SETT. 20/04/26-24/04/26 | Passato di verdure con orzo* Petto di pollo alle erbe Patate al forno* Pane integrale e frutta Pane e marmellata | Pasta al ragù leggero di bovino Caciotta Pomodori/fagiolini* Pane e frutta Latte e cereali | Pasta all'olio Coniglio al forno Carote julienne Pane e frutta Frutta fresca di stagione | | | |
| 3° SETT. 27/04/26-01/05/26 | Pasta integrale al pomodoro Uova strapazzate Zucchine al vapore Pane e frutta Frutta fresca di stagione | Pasta all'olio e basilico Cotoletta di platessa* Insalatona mista/Fagiolini all'olio* Pane e frutta Pizzetta al pomodoro | Pasta olio e parmigiano Straccetti di bovino alla pizzaiola* Patate all'olio* Pane integrale e frutta Yogurt alla frutta | Risotto al sugo di verdure* Caprese di mozzarella Pomodori/Bieta all'olio* Pane e Torta*per feste/compleanni del mese Frutta fresca di stagione | | |
| 4° SETT. 04/05/26-08/05/26 | Pasta integrale al pomodoro e basilico* Bocconcini di tacchino agli aromi Patate prezzemolate* Pane e frutta Latte e biscotti secchi | Passato di fagioli con pastina Sformato di patate* Pomodori/carote cotte* Pane e frutta Frutta fresca di stagione | Pasta all'olio Prosciutto cotto Carote julienne/finocchi cotti Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio | Risotto alla parmigiana Fil. di merluzzo in crosta* Insalatona mista/bieta* Pane integrale e frutta Pane e marmellata | Passato di ceci con pastina* Cotoletta di pollo di produzione propria Zucchine gratinate con basilico Pane e 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.

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 CEPI IBRIDATI), CROSTACI, 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.