



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2025
1° SETT. 06/07/26-10/07/26	Pasta integrale al pomodoro	Pasta all'olio	Pasta con piselli*	Spaghetti al pomodoro	Insalata di riso (piselli,mais,zucchine,carote)	Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù: <b>Certificate da agricoltura biologica:</b> 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 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). <b>Certificato DOP:</b> prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggiano DOP. <b>Offerti da CIRFOOD:</b> tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di ricotta, gnocchi di patate, olio di girasole, aceto di vino, zucchero di canna, merendine monoporzionarie (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.
	Piatto di legumi	Tortino di verdure e legumi*	Bocconcini di tofu	Burger vegano*	Polpette di sole verdure*	
	Patate prezzemolate*	Zucchine trifolate	Pomodori	Insalatona mista	Carote julienne	
	Pane integrale e Dessert di riso	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	
	Frutta fresca di stagione	Focaccia all'olio	Merendina NO LATTE/UOVO	Frutta fresca di stagione	Banana	
2° SETT. 13/07/26-17/07/26	Pasta al ragù di soia	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Insalata di farro con verdure	Pasta all'olio	Pasta olio e basilico	
	Formaggio vegetale	Fagioli prezzemolati	Tortino vegano di spinaci*	Tortino di verdure e legumi*	Burger vegano*	
	Pomodori	Zucchine trifolate	Patate gratinate*	Carote julienne	Insalatona mista	
	Pane e frutta	Pane e Frutta	Pane integrale e Dessert di riso	Pane e frutta	Pane e frutta	
	Frutta fresca di stagione	Bevanda vegetale e biscotti NO LATTE/UOVO	Cocomero	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Banana	
3° SETT. 20/07/26-24/07/26	Pasta all'olio	Spaghetti integrali al pomodoro	Pasta al pomodoro	Risotto al sugo di verdure*	Pasta all'olio e basilico	
	Burger vegano alla pizzaiola*	Tortino di sole verdure*	Tortino di verdure e legumi*	Formaggio vegetale e pomodori	Polpette di sole verdure*	
	Patate all'olio*	Zucchine trifolate	Carote julienne		Insalatona mista	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e Dessert di riso	Pane e frutta	Pane e frutta	
	Frutta fresca di stagione	Pizzetta al pomodoro	Frutta fresca di stagione	Merendina NO LATTE/UOVO	Banana	
4° SETT. 27/07/26-31/07/26	Pasta all'olio	Pasta fredda con verdure	Pizza Rossa con verdure	Riso all'olio	Pasta integrale al pomodoro e basilico	
	Tortino di patate*	Tortino di sole verdure*	1/2 porzione Formaggio vegetale	Burger vegano*	Piatto di legumi	
	Pomodori	Zucchine gratinate con basilico	Carote julienne	Insalatona mista	Patate prezzemolate*	
	Pane e Dessert di riso	Pane e frutta	Frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	
	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e crackers all'olio	Bevanda vegetale e biscotti NO LATTE/UOVO	Cocomero	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 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.