

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 24/09/25
1° SETT. 13/10/25-17/10/25	Risotto alla zucca*	Pasta all'olio	Pasta integrale al sugo di verdure*	Pasta al pomodoro	Passato di legumi con orzo*	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 monoporzionate (crostata 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.
	Prosciutto cotto Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Fil. di merluzzo gratinato* Piselli al tegame* Pane e frutta	Pollo al forno Purè di patate Pane e yogurt alla frutta	Asiago Carote julienne Pane integrale e frutta	Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane e frutta	
Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Torta da forno	Banana		
2° SETT. 20/10/25-24/10/25	Risotto allo zafferano (brodo vegetale) Straccetti di tacchino impanati Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta	Pasta integrale al ragù di bovino Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane e frutta	Crema di verdure e legumi con farro* Arrosti di suino al rosmarino Spinaci all'olio* Pane e frutta	Gobetti con legumi e verdure* Fil. di merluzzo in crosta di mais* Broccoli all'olio* Pane e frutta	Spaghetti al ragù di pesce* Sformato di patate* Insalatona mista Pane e frutta	
	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Focaccia all'olio	Latte e biscotti secchi	Banana	
3° SETT. 27/10/25-31/10/25	Pasta integrale alla parmigiana	Crema di zucca con riso*	Pasta all'olio	Menù di Halloween: Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Passato di fagioli con pastina*	
	Spezzatino di bovino alla pizzaiola Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta	Frittata al forno Finocchi julienne Pane e frutta	Fil. di platessa gratinato* Fagiolini all'olio* Pane e frutta	Cotoletta di pollo Zucca al rosmarino* Pane e Torta * per feste/compleanni del mese	Parmigiano Reggiano e Stracchino Insalata e carote julienne Pane e frutta	
	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e crackers all'olio	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Banana	
	4° SETT. 03/11/25-07/11/25	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di platessa* Carote all'olio* Pane e frutta	Passato di verdura con pasta* Fettina di pollo con aromi Patate al rosmarino* Pane integrale e frutta	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Insalatona mista Pane e frutta	Pizza Margherita Prosciutto cotto (1/2 porzione) Carote julienne Frutta	
Latte e cereali		Frutta fresca di stagione	Focaccia all'olio	Yogurt alla 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.

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 materia prime congelate/surgelate.

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.

