



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2024
1° SETT. 13/04/26-17/04/26	Pasta con prosciutto e piselli*	Passato di verdura con riso*	Pasta integrale ricotta e pomodoro	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Spaghetti al ragù di pesce*	<p>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 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 reggano 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 (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.</p>
	Asiago	Pollo al forno	Fil. di merluzzo in crosta*	Scaloppina di pollo al limone	Frittata al forno	
	Pomodori	Zucchine trifolate	Patate prezzemolate*	Carote julienne	Insalatona mista	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e Frutta	Pane e Frutta	
Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Focaccia all'olio	Torta da forno	Banana		
2° SETT. 20/04/26-24/04/26	Passato di verdure con orzo*	Pasta al ragù di bovino	Pasta al sugo di melanzane*			
	Petto di pollo alle erbe	Caciotta	Arrosto di suino al latte			
	Patate gratinate*	Pomodori	Carote julienne			
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta			
Pane e marmellata	Latte e cereali	Frutta fresca di stagione				
3° SETT. 27/04/26-01/05/26	Spaghetti integrali al tonno	Pasta all'olio e basilico	Pasta alla parmigiana	Risotto al sugo di verdure*		
	Frittata al forno	Cotoletta di platessa*	Straccetti di bovino alla pizzaiola*	Caprese di mozzarella e pomodori		
	Zucchine trifolate	Insalatona mista	Patate all'olio*	Pane e Torta* per feste/compleanni del mese		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Frutta fresca di stagione		
Frutta fresca di stagione	Pizzetta al pomodoro	Yogurt alla frutta				
4° SETT. 04/05/26-08/05/26	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta all'olio	Pizza Margherita	Risotto alla parmigiana	Passato di ceci con pastina*	
	Bocconcini di tacchino agli aromi	Sformato di patate*	1/2 porzione prosciutto cotto	Fil. di merluzzo in crosta*	Cotoletta di pollo di produzione propria	
	Patate prezzemolate*	Pomodori	Carote julienne	Insalatona mista	Zucchine gratinate con basilico	
	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	
Latte e biscotti secchi	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Pane e marmellata	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 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.