

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 24/09/25
1° SETT. 13/10/25-17/10/25	Riso con 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: <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 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). <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 monoporzionate (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofruttili freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci.
	Tofu alle erbe aromatiche	Burger vegano*	Piatto di legumi	Formaggio vegetale	Polpette di sole verdure*	
	Insalata e cappuccio julienne	Piselli al tegame*	Purè di patate NO LATTE/FORM*	Carote julienne	Spinaci all'olio*	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt vegetale	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	
2° SETT. 20/10/25-24/10/25	Riso allo zafferano (brodo vegetale)	Pasta integrale al ragù di soia	Crema di verdure e legumi con farro*	Gobetti con legumi e verdure*	Spaghetti al pomodoro	
	Piatto di legumi	Formaggio vegetale	Burger vegano*	Tortino vegano di spinaci*	Polpette di sole verdure*	
	Fagiolini all'olio*	Carote julienne	Spinaci all'olio*	Broccoli all'olio*	Insalatona mista	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
3° SETT. 27/10/25-31/10/25	Pasta integrale all'olio	Crema di zucca con riso*	Pasta all'olio	<b>Menù di Halloween:</b> Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*	Passato di fagioli con pastina*	
	Spezzatino di soia alla pizzaiola*	Polpette di legumi*	Burger delicato di verdure	Tortino di sole verdure*	Formaggio vegetale	
	Patate prezzemolate*	Finocchi julienne	Fagiolini all'olio*	Zucca al rosmarino*	Insalata e carote julienne	
	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e SL SU Merendina	Pane e frutta	
4° SETT. 3/11/25-7/11/25	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdura con pastina*	Riso all'olio	Pizza rossa con verdure (piatto unico)	Zuppa di ceci con pastina	
	Burger delicato di verdure*	Tortino di verdure e legumi*	Lenticchie in umido	Formaggio vegetale (1/2 porzione)	Tortino di patate NO LATTE/UOVO	
	Carote all'olio*	Patate al rosmarino*	Insalatona mista	Carote julienne	Bieta all'olio*	
	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Frutta	Pane e frutta	

Frutta: viene garantita la rotazione di frutta fresca di stagione

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.