



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 22/07/2024
1° SETT. 14/04/25-18/04/25	Pasta all'olio e basilico	Spaghetti al ragù di pesce*	Menù di Pasqua Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro* Tortino di verdure e legumi* Patate al forno Pane e Torta			<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 ortofrutticoli 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 reggiano 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 ortofrutticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.</p>
	Burger vegano*	Frittata al forno				
	Carote julienne	Insalata e cappuccio julienne				
	Pane e frutta	Pane e frutta				
2° SETT. 21/04/25-25/04/25						
3° SETT. 28/04/25-02/05/25	Pasta integrale alla parmigiana	Passato di fagioli con farro*	Spaghetti al tonno		Risotto al sugo di verdure*	
	Cotoletta di platessa*	Tortino di verdure e legumi*	Frittata al forno		Caprese di mozzarella e pomodori	
	Insalata mista	Carote julienne	Zucchine trifolate		Pane e frutta	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta			
4° SETT. 05/05/25-09/05/25	Pasta all'olio	Pizza Margherita	Risotto alla parmigiana	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Passato di ceci con pastina*	
	Sformato di patate*	1/2 porzione di formaggio	Filetto di platessa in crosta*	Piatto di legumi	Tortino di sole verdure*	
	Pomodori	Carote julienne	Patate prezzemolate*	Insalatona mista	Zucchine gratinate con basilico	
	Pane e yogurt alla frutta	Frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	

Insalatona mista: lattuga, carote, cappuccio, pomodori, finocchi



Le preparazioni che riportano il simbolo * potrebbero contenere materie prime congelate/surgelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, 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.).

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.