



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 18/07/2024
1° SETT. 14/04/25-18/04/25	Pasta all'olio e basilico Scaloppina di pollo al limone Carote julienne/carote cotte* Pane e frutta Yogurt alla frutta	Pastina in brodo vegetale Frittata al forno Insalata e cappuccio julienne/patate* Pane e frutta Focaccia all'olio	Menù di Pasqua Ravioli ricotta e spinaci al pomodoro Pollo al forno Patate al forno* Pane e Torta* <i>per feste e compleanni del mese</i> Frutta fresca di stagione			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. Offerti da CIRFOOD: tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di ricotta, gnocchi di patate, olio di girasole, aceto di vino, zucchero di canna, merendine monoporzione (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.
2° SETT. 21/04/25-25/04/25						
3° SETT. 28/04/25-02/05/25	Pasta integrale olio e parmigiano Cotoletta di platessa* Insalata mista/Fagiolini all'olio* Pane e frutta Focaccia all'olio	Passato di fagioli con farro* Tacchino ai ferri Carote julienne/bieta* Pane e frutta Torta da forno	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Zucchine al vapore Pane integrale e frutta Yogurt alla frutta			
4° SETT. 05/05/25-09/05/25	Pasta all'olio Sformato di patate* Pomodori/carote cotte* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Passato di fagioli con pastina Coniglio al forno Finocchi crudi/finocchi cotti Pane e frutta Latte e biscotti secchi	Risotto alla parmigiana Filetto di platessa in crosta* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Pasta integrale al pomodoro e basilico* Arrosto di suino al latte Insalatona mista/bieta* Pane e frutta Pane e marmellata	Passato di ceci con pastina* Cotoletta di pollo di produzione propria Zucchine gratinate con basilico Pane e 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.

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, 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.