



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 30/10/24
1° SETT. 11/11/2024 - 15/11/2024	Risotto alla zucca* Prosciutto crudo Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Pasta all'olio Fil. di merluzzo gratinato* Piselli al tegame* Pane e frutta	Spaghetti integrali al sugo di verdure* Pollo al forno Purè di patate Pane e yogurt alla frutta	Passato di legumi con orzo* Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane e frutta	Pasta al pomodoro Asiago Carote julienne Pane integrale e frutta	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 ortofruttilicoli 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 monoporzione (crostina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofruttilicoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
2° SETT. 18/11/2024 - 22/11/2024	Spaghetti al ragù di pesce* Sformato di patate* Spinaci all'olio* Pane e frutta	Crema di verdure e legumi con farro* Arrosto di suino al rosmarino Carote julienne Pane e frutta	Pasta integrale al ragù di bovino Bocconcini di mozzarella Insalata verde Pane e frutta	Gobetti con legumi e verdure* Fil. di merluzzo in crosta di mais* Broccoli all'olio* Pane e frutta	Risotto allo zafferano (brodo vegetale) Straccetti di tacchino impanati Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta	
3° SETT. 25/11/2024 - 29/11/2024	Pasta integrale alla parmigiana Straccetti di bovino alla pizzaiola Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta	Passato di fagioli con pastina* Frittata al forno Finocchi julienne Pane e frutta	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* Parmigiano Reggiano e Stracchino Cavolfiore e carote all'olio* Pane e frutta	Menù speciale Autunnale Crema di zucca con riso* Arrosto di tacchino al rosmarino Spinaci all'olio* Pane e Torta all'arancia	Pasta all'olio Filetto di platessa gratinato* Insalata verde Pane e frutta	
4° SETT. 02/12/2024 - 06/12/2024	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di platessa* Carote all'olio* Pane e frutta	Passato di verdura con pasta* Fettina di pollo ai ferri con aromi Patate al rosmarino* Pane integrale e frutta	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Insalata verde Pane e frutta	Carote e finocchi in pinzimonio Pizza Margherita (piatto unico) Yogurt alla frutta	Zuppa di ceci con pastina* Sformato di patate* Bieta all'olio* 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 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.

