



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 22/07/2024
1° SETT. 14/04/25-18/04/25	Pasta all'olio e basilico	Spaghetti al pomodoro	Menù di Pasqua Pasta al pomodoro			<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 ortofruitticoli 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 (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofruitticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.</p>
	Burger vegano*	Polpette di sole verdure*	Tortino di verdure e legumi*			
	Carote julienne	Insalata e cappuccio julienne	Patate al forno*			
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e SL SU Merendina			
2° SETT. 21/04/25-25/04/25						
3° SETT. 28/04/25-02/05/25	Pasta integrale all'olio	Passato di fagioli con farro*	Spaghetti al pomodoro		Risotto al sugo di verdure*	
	Piatto di legumi	Tortino di verdure e legumi*	Tortino di sole verdure*		Formaggio vegetale e pomodori	
	Insalata mista Pane e frutta	Carote julienne Pane e frutta	Zucchine trifolate Pane integrale e frutta		Pane e frutta	
4° SETT. 05/05/25-09/05/25	Pasta all'olio	Pizza Rossa con verdure	Riso all'olio	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Passato di ceci con pastina*	
	Tortino di patate*	1/2 porzione Formaggio vegetale	Burger delicato di verdure*	Piatto di legumi	Tortino di sole verdure*	
	Pomodori	Carote julienne	Patate prezzemolate*	Insalatona mista	Zucchine al basilico	
	Pane e yogurt vegetale	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.