



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 03/10/24
1° SETT. 14/10/2024 - 18/10/2024	Pastina in brodo vegetale Fil. di merluzzo gratinato* Piselli al tegame* Pane e frutta	Risotto alla zucca* Prosciutto cotto Insalata e cappuccio julienne/Cappuccio cotto Pane e frutta	Passato di legumi con orzo* Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane e torta per feste/compleanni del mese	Pasta integrale al sugo di verdure* Pollo al forno Purè di patate Pane e frutta	Pasta al pomodoro Asiago Carote julienne/bieta* 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 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). 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 monoporzionamento (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofruttili freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
2° SETT. 21/10/2024 - 25/10/2024	Riso all'olio e parmigiano Straccetti di tacchino impanati Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta Focaccia all'olio	Pastina in brodo vegetale Dadini di mozzarella Insalata verde/patate* Pane e frutta Yogurt alla frutta	Gobetti con legumi e verdure* Fil. di merluzzo in crosta* Broccoli all'olio* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Pasta integrale al pomodoro Sformato di patate* Spinaci all'olio* Pane e frutta Torta da forno	Crema di verdure e legumi con farro* Coniglio al forno Carote julienne/carote cotte* Pane e frutta Banana	
3° SETT. 28/10/2024 - 01/11/2024	Pasta all'olio Parmigiano Reggiano e Ricotta Cavolfiore e carote all'olio* Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e crackers all'olio	Pasta integrale alla parmigiana Fil. di limanda gratinato* Insalata verde/bieta* Pane integrale e frutta Latte e biscotti secchi	Passato di fagioli con pastina Arrosto di tacchino al rosmarino Spinaci all'olio* Pane e frutta Pane e marmellata	Menù speciale di Halloween Pasta al pomodoro e basilico Straccetti di bovino alla pizzaiola Zucca e patate al rosmarino* Pane e frutta Frutta fresca di stagione		
4° SETT. 04/11/2024 - 08/11/2024	Zuppa di ceci con pastina Sformato di patate* Insalata e carote julienne/bieta* Pane e frutta Focaccia all'olio	Pasta integrale al pomodoro Filetto di platessa alla mugnaia* Carote all'olio* Pane e frutta Yogurt alla frutta	Pasta all'olio Tacchino ai ferri Finocchi al forno* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Insalata verde/zucchine Pane e frutta Torta da forno	Passato di verdura con pastina* Fettina di pollo ai ferri con aromi Patate al rosmarino* Pane integrale 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.

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.