



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 03/09/2024
1° SETT. 16/09/24 - 20/09/24	Riso all'olio	Pasta al pomodoro	Passato di verdure con riso*	Spaghetti integrali al pomodoro	Pasta ricotta e pomodoro	<p>Materie prime utilizzate per la produzione del seguente menù:</p> <p>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 (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.</p>
	Burger vegano*	Asiago	Tortino di verdure e legumi*	Frittata al forno	Piatto di legumi	
	Carote julienne	Pomodori	Zucchine trifolate	Insalata verde	Bieta all'olio*	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e yogurt alla frutta	Pane integrale e frutta	
2° SETT. 23/09/24 - 27/09/24	Passato di verdure con orzo*	Menù speciale inizio anno scolastico Tagliatelle al pomodoro e basilico	Pasta al ragù di soia	Pasta all'olio	Pasta al sugo di melanzane*	
	Burger delicato di verdure*	Parmigiano	Caciotta	Fagioli prezzemolati	Tortino vegano di spinaci*	
	Carote julienne	Insalatona mista	Pomodori	Zucchine trifolate	Patate gratinate*	
	Pane integrale e frutta	Pane e torta per feste/compleanni del mese	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
3° SETT. 30/09/24 - 04/10/24	Pasta alla parmigiana	Passato di fagioli con farro*	Spaghetti integrali al pomodoro	Pasta all'olio e basilico	Risotto al sugo di verdure*	
	Piatto di legumi	Tortino di verdure e legumi*	Frittata al forno	Burger vegano alla pizzaiola*	Caprese di mozzarella e pomodori	
	Insalata mista	Carote julienne	Zucchine trifolate	Patate all'olio*		
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
4° SETT. 07/10/24 - 11/10/24	Pasta all'olio	Carote e finocchi in pinzimonio	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Risotto alla parmigiana	Passato di ceci con pastina*	
	Sformato di patate*	Pizza Margherita (piatto unico)	Asiago	Burger delicato di verdure*	Tortino di sole verdure*	
	Carote julienne		Insalatona mista	Patate prezzemolate*	Zucchine gratinate con basilico	
	Pane e frutta	Yogurt alla frutta	Pane e frutta	Pane integrale 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.