



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 19/12/24
1° SETT. 20/01/2025 - 24/01/2025	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	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	Pasta al pomodoro Asiago Carote julienne Pane integrale e frutta	<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 ortofruttili 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 ortofruttili freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.</p>
2° SETT. 27/01/2025 - 31/01/2025	Spaghetti al ragù di pesce* Sformato di patate* Insalatona mista 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 e frutta	Crema di verdure e legumi con farro* Arrosti di suino al rosmarino Spinaci all'olio* Pane integrale e frutta	Menù Speciale Tipico Polenta al ragù di bovino Bocconcini di mozzarella Carote julienne Pane e ciambella	
3° SETT. 03/02/2025 - 07/02/2025	Crema di zucca con riso* 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	Passato di fagioli con pastina* Arrosti di tacchino al rosmarino Spinaci all'olio* Pane e frutta	Pasta integrale alla parmigiana Straccetti di bovino alla pizzaiola Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta	Pasta all'olio Filetto di platessa gratinato* Insalata e carote julienne Pane e frutta	
4° SETT. 10/02/2025 - 14/02/2025	Passato di verdura con pasta* Fettina di pollo con aromi Insalatona mista Pane integrale e frutta	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Patate al rosmarino* 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	Pasta integrale al pomodoro Cotoletta di platessa* Carote 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.