



| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENEDI' | Rev. 09/09/2024 |
|---------------------------------|--|---|--|---|--|--|
| 1° SETT. 16/09/24 - 20/09/24 | Riso all'olio Fettina di carne bianca Carote julienne/carote cotte* Pane e frutta Yogurt alla frutta | Pasta al pomodoro Asiago Pomodori/fagiolini* Pane e frutta Torta da forno | Passato di verdure con riso* Pollo al forno Zucchine al vapore Pane e frutta Focaccia all'olio | Pasta integrale all'olio e parmigiano Frittata al forno Insalata verde/patate* Pane e frutta Frutta fresca di stagione | Pasta ricotta e pomodoro Filetto di platessa alla mugnaia* Bieta al vapore* Pane integrale e frutta Banana | <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 reggano 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 ortofruitticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.</p> |
| 2° SETT. 23/09/24 - 27/09/24 | Passato di verdure con orzo* Fil. di merluzzo in crosta* Carote julienne/carote cotte* Pane integrale e frutta Pane e marmellata | Menù speciale inizio anno scolastico Tagliatelle al pomodoro e basilico Petto di pollo alle erbe Insalatona mista/bieta* Pane e torta per feste/compleanni del mese Frutta fresca di stagione | Pasta al ragù leggero di bovino Caciotta Pomodori/fagiolini* Pane e frutta Latte e cereali | Crema di zucchine con riso* Fagioli prezzemolati Zucchine al vapore Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio | Pasta all'olio Arrosto di suino al latte Patate al forno* Pane e frutta Banana | |
| 3° SETT. 30/09/24 - 04/10/24 | Pastina in brodo vegetale Cotoletta di platessa* Insalata mista/Fagiolini all'olio* Pane e frutta Focaccia all'olio | Passato di fagioli con farro* Tacchino ai ferri Carote julienne/bieta* Pane e frutta Torta da forno | Pasta integrale al pomodoro Uova strapazzate Zucchine al vapore Pane integrale e frutta Yogurt alla frutta | Pasta all'olio e basilico Hamburger di bovino alla pizzaiola* Patate all'olio* Pane e frutta Frutta fresca di stagione | Risotto al sugo di verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Carote cotte* Pane e frutta Banana | |
| 4° SETT. 07/10/24 - 11/10/24 | Pasta all'olio Sformato di patate* Carote julienne/carote cotte* Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio | Passato di fagioli con pastina Coniglio al forno Finocchi crudi/finocchi cotti Pane e frutta Frutta fresca di stagione | Pasta integrale al pomodoro e basilico* Prosciutto crudo Insalatona mista/bieta* Pane e frutta Latte e biscotti secchi | Risotto alla parmigiana Filetto di limanda gratinato* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta Pane e marmellata | Passato di ceci con pastina* Cotoletta di pollo di produzione propria Zucchine gratinate con basilico Pane 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.

Insalatona mista: lattuga, carote, cappuccio, pomodori, finocchi

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.