

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 19/12/24
1° SETT. 20/01/2025 - 24/01/2025	Pasta integrale al sugo di verdure* Pollo al forno Purè di patate Pane e frutta	Passato di legumi con orzo* Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane e frutta	Risotto alla zucca* Prosciutto crudo Insalata e cappuccio julienne/Cappuccio cotto Pane e frutta	Pastina in brodo vegetale Fil. di merluzzo gratinato* Piselli al tegame* 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
2° SETT. 27/01/2025 - 31/01/2025	Pastina in brodo vegetale Sformato di patate* Insalatona mista/carote cotte* Pane e frutta Yogurt alla frutta	Gobetti con legumi e verdure* Fil. di merluzzo in crosta* Broccoli all'olio* Pane e frutta Torta da forno	Riso all'olio e parmigiano Straccetti di tacchino impanati Fagiolini all'olio* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Crema di verdure e legumi con farro* Coniglio al forno Spinaci all'olio* Pane integrale e frutta Focaccia all'olio	Menù Speciale Tipico Polenta al ragù di bovino Dadini di mozzarella Carote julienne/carote cotte* Pane e ciambella Banana	
3° SETT. 03/02/2025 + 07/02/25	Crema di zucca con riso* Uova strapazzate Finocchi julienne/zucchine Pane e frutta Pane e marmellata	Pasta al pomodoro e basilico Parmigiano Reggiano e Ricotta Cavolfiore e carote all'olio* Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e crackers all'olio	Passato di fagioli con pastina Arrosto di tacchino al rosmarino Spinaci all'olio* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Pasta integrale alla parmigiana Straccetti di bovino alla pizzaiola Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta Latte e biscotti secchi	Pasta all'olio Filetto di platessa gratinato* Insalata e carote julienne/bieta* Pane e frutta Banana	
4° SETT. 10/02/2025 - 14/02/2025	Passato di verdura con pastina* Fettina di pollo con aromi Insalatona mista/zucchine Pane integrale e frutta Yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Patate al rosmarino* Pane e frutta Torta da forno	Pasta all'olio Tacchino ai ferri Finocchi al forno* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Zuppa di ceci con pastina Sformato di patate* Bieta all'olio* Pane e frutta Focaccia all'olio	Pasta integrale al pomodoro Filetto di platessa alla mugnaia* Carote all'olio* 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.

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.