



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	Rev. 03/10/24
1° SETT. 14/10/2024 - 18/10/2024	Pasta all'olio Fil. di merluzzo gratinato* Piselli al tegame* Pane e frutta	Risotto alla zucca* Parmigiano Reggiano Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Passato di legumi con orzo* Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane e torta per feste/compleanni del mese	Spaghetti integrali al sugo di verdure* Piatto di legumi Purè di patate Pane e frutta	Pasta al pomodoro Asiago Carote julienne 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 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 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 ortofruitticoli 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	Risotto allo zafferano (brodo vegetale) Piatto di legumi Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta	Spaghetti al ragù di pesce* Bocconcini di mozzarella Insalata verde Pane e frutta	Gobetti con legumi e verdure* Bastoncini di merluzzo* Broccoli all'olio* Pane e frutta	Pasta integrale al ragù di soia Sformato di patate* Spinaci all'olio* Pane e frutta	Crema di verdure e legumi con farro* Burger vegano* Carote julienne Pane e frutta	
3° SETT. 28/10/2024 - 01/11/2024	Pasta all'olio Parmigiano Reggiano e Stracchino Cavolfiore e carote all'olio* Pane e frutta	Pasta integrale alla parmigiana Filetto di limanda gratinato* Insalata verde Pane integrale e frutta	Passato di fagioli con pastina* Tortino di sole verdure* Spinaci all'olio* Pane e frutta	Menù speciale di Halloween Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* Burger delicato di verdure alla pizzaiola* Zucca e patate al rosmarino* Pane e yogurt alla frutta		
4° SETT. 04/11/2024 - 08/11/2024	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	Carote e finocchi in pinzimonio Pizza Margherita (piatto unico) Yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Lenticchie in umido Insalata verde Pane e frutta	Passato di verdura con pastina* Tortino di verdure e legumi* Patate al rosmarino* Pane integrale e frutta	

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.

