

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 19/12/24
1° SETT. 17/03/2025 - 21/03/2025	Risotto alla zucca*	Pastina in brodo vegetale	Pasta integrale al sugo di verdure*	Passato di legumi con orzo*	Pasta al pomodoro	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 monoporzion (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.
	Prosciutto cotto Insalata e cappuccio julienne/Cappuccio cotto Pane e frutta	Fil. di merluzzo gratinato* Piselli al tegame* Pane e frutta	Pollo al forno Purè di patate Pane e frutta	Frittata al forno Spinaci all'olio* Pane e frutta	Asiago Carote julienne/bieta* Pane integrale e frutta	
Latte e cereali	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Frutta fresca di stagione	Pane e marmellata	Banana		
2° SETT. 24/03/2025 - 28/03/2025	Riso all'olio e parmigiano	Pasta integrale al pomodoro	Crema di verdure e legumi con farro*	Gobetti con legumi e verdure*	Pastina in brodo vegetale	
	Straccetti di tacchino impanati Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta	Dadini di mozzarella Carote julienne/carote cotte* Pane e <i>Torta *per feste/compleanni del mese</i>	Coniglio al forno Spinaci all'olio* Pane e frutta	Fil. di merluzzo in crosta* Broccoli all'olio* Pane e frutta	Sformato di patate* Insalatona mista/zucchine* Pane e frutta	
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Focaccia all'olio	Yogurt alla frutta	Banana		
3° SETT. 31/03/2025 - 04/04/25	Pasta integrale alla parmigiana	Crema di zucca con riso*	Pasta al pomodoro e basilico	Passato di fagioli con pastina	Pasta all'olio	
	Straccetti di bovino alla pizzaiola Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta	Uova strapazzate Finocchi julienne/zucchine Pane e frutta	Parmigiano Reggiano e Ricotta Cavolfiore e carote all'olio* Pane e frutta	Arrostito di tacchino al rosmarino Spinaci all'olio* Pane e frutta	Filetto di platessa gratinato* Insalata e carote julienne/bieta* Pane e frutta	
Latte e biscotti secchi	Pane e marmellata	Frutta fresca di stagione	Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e crackers all'olio	Banana		
4° SETT. 07/04/2025 - 11/04/2025	Pasta integrale al pomodoro	Passato di verdura con pastina*	Risotto alla parmigiana	Pasta all'olio	Zuppa di ceci con pastina	
	Filetto di platessa alla mugnaia* Carote all'olio* Pane e frutta	Fettina di pollo con aromi Patate al rosmarino* Pane integrale e frutta	Lenticchie in umido Insalatona mista/zucchine Pane e frutta	Tacchino ai ferri Finocchi al forno* Pane e frutta	Sformato di patate* Bieta all'olio* Pane e frutta	
Focaccia all'olio	Torta da forno	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	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.