



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 19/12/24
1° SETT. 20/01/2025 - 24/01/2025	Spaghetti integrali al sugo di verdure*  Piatto di legumi  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*  Parmigiano Reggiano  Insalata e cappuccio julienne  Pane e frutta	Pasta all'olio  Burger vegano*  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: <b>Certificate da agricoltura biologica:</b> 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 (salmon, trota, orata e branzino), prodotti per la prima infanzia (biscotti, omogenizzati, creme di cereali, latte in polvere). <b>Certificato DOP:</b> prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggiano DOP. <b>Offerti da CIRFOOD:</b> 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. 27/01/2025 - 31/01/2025	Spaghetti al pomodoro  Sformato di patate*  Insalatona mista  Pane e frutta	Gobetti con legumi e verdure*  Tortino vegano di spinaci*  Broccoli all'olio*  Pane e frutta	Risotto allo zafferano (brodo vegetale)  Piatto di legumi  Fagiolini all'olio*  Pane e frutta	Crema di verdure e legumi con farro*  Burger vegano*  Spinaci all'olio*  Pane integrale e frutta	<b>Menù Speciale Tipico</b> Polenta e ragù di soia  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*  Tortino di sole verdure*  Spinaci all'olio*  Pane e frutta	Pasta integrale alla parmigiana  Burger delicato di verdure alla pizzaiola*  Patate prezzemolate*  Pane integrale e frutta	Pasta all'olio  Spezzatino di soia alle verdure*  Insalata e carote julienne  Pane e frutta	
4° SETT. 10/02/2025 - 14/02/2025	Passato di verdura con pastina*  Tortino di verdure e legumi*  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  Burger delicato di verdure*  Carote all'olio*  Pane 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.