



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'	Rev. 03/10/24
1° SETT. 14/10/2024 - 18/10/2024	Pasta all'olio Burger vegano* Piselli al tegame* Pane e frutta	Riso con zucca* Tofu alle erbe aromatiche Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Passato di legumi con orzo* Polpette di sole verdure* Spinaci all'olio* Pane e tortino vegano	Spaghetti integrali al sugo di verdure* Piatto di legumi Purè di patate NO LATTE/FORM* Pane e frutta	Pasta al pomodoro Formaggio vegetale 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 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 monoporzione (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.
2° SETT. 21/10/2024 - 25/10/2024	Riso allo zafferano (brodo vegetale) Piatto di legumi Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta	Spaghetti al pomodoro Tofu alle erbe aromatiche Insalata verde Pane e frutta	Gobetti con legumi e verdure* Tortino vegano di spinaci* Broccoli all'olio* Pane e frutta	Pasta integrale al ragù di soia Tortino di patate NO LATTE/UOVO 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 Formaggio vegetale Cavolfiore e carote all'olio* Pane e frutta	Pasta integrale all'olio Spezzatino di soia alle verdure* 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 pizzaioia* Zucca e patate al rosmarino* Pane e yogurt vegetale		
4° SETT. 04/11/2024 - 08/11/2024	Zuppa di ceci con pastina Tortino di patate NO LATTE/UOVO Bieta all'olio* Pane e frutta	Pasta integrale al pomodoro Burger delicato di verdure* Carote all'olio* Pane e frutta	Carote e finocchi in pinzimonio Pizza rossa con verdure (piatto unico) Yogurt vegetale	Riso all'olio 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.

