



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° SETT. 03/07/23 - 07/07/23	Riso all'olio Asiago Finocchi e carote julienne Pane e frutta Succo di frutta e taralli	Pasta al pomodoro Filetto di merluzzo gratinato* Bieta all'olio* Pane e frutta Latte e biscotti	Pasta fredda con verdure* Pollo al forno Zucchine trifolate Pane e frutta Pizzetta al pomodoro	Risotto al ragù di pesce* Frittata al forno Insalata verde Pane integrale e frutta Succo di frutta e torta	Pasta prosciutto e piselli* Scaloppina di pollo al limone Pomodori Pane e yogurt alla frutta Banana	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 monoporzionate (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. 10/07/23 - 14/07/23	Pasta integrale al pomodoro e basilico Bastoncini di merluzzo* Zucchine trifolate Pane e frutta Succo di frutta e grissini	Pasta all'olio Fagioli freddi prezzemolati Insalata mista Pane e yogurt alla frutta Banana	Conchiglie al sugo di melanzane* Arrosti di suino al latte Patate gratinate* Pane e frutta Succo di frutta e crackers	Pasta al ragù di bovino Tortino di ricotta Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta Yogurt alla frutta	Insalata di riso (piselli, mais, zucchine, carote) Petto di pollo alle erbe Carote julienne Pane integrale e frutta Latte e biscotti	
3° SETT. 17/07/23 - 21/07/23	Risotto alle verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta Succo di frutta e taralli	Pasta all'olio e basilico Hamburger di bovino alla pizzaiola* Insalata mista Pane e yogurt alla frutta Banana	Fusilli integrali alla parmigiana Platessa gratinata al forno* Fagiolini all'olio* Pane integrale e frutta Succo di frutta e torta	Spaghetti al tonno Uova strapazzate Zucchine trifolate Pane e frutta Latte e biscotti	Insalata di farro con verdure e formaggio* Arrosti di tacchino al rosmarino Carote julienne Pane e frutta Yogurt alla frutta	
4° SETT. 24/07/23 - 28/07/23	Farfalle all'olio e basilico Filetto di merluzzo al pomodoro* Patate prezzemolate* Pane e frutta Latte e biscotti	Carote e finocchi in pinzimonio Pizza Margherita (piatto unico) Yogurt alla frutta Succo di frutta e grissini	Pasta fredda pomodori e basilico Cotoletta di pollo Zucchine gratinate con basilico Pane e frutta Cocomero	Fusilli integrali al sugo di verdure* Prosciutto cotto Insalatona mista Pane integrale e frutta Succo di frutta e crackers	Risotto alla parmigiana Farinata di ceci Carote julienne Pane e frutta Banana	

Insalatona mista: lattuga, carote, cappuccio, pomodori, finocchi

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.

