



| | LUNEDI' | MARTEDI' | MERCOLEDI' | GIOVEDI' | VENERDI' | Rev. 10/05/2024 |
|---------------------------------|---|---|--|---|---|--|
| 1° SETT. 27/05/24 - 31/05/24 | Passato di verdure con pastina* Pollo al forno Zucchine trifolate Pane e frutta Frutta fresca di stagione | Pasta con prosciutto e piselli* Scaloppina di pollo al limone Finocchi e carote julienne Pane e frutta Yogurt alla frutta | Pasta ricotta e pomodoro Filetto di merluzzo gratinato* Bieta all'olio* Pane e yogurt alla frutta Focaccia all'olio | Gnocchi di patate al pomodoro e basilico* Asiago Pomodori Pane integrale e frutta Torta da forno | Risotto al ragù di pesce* Frittata al forno Insalata verde Pane e frutta Banana | <p>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 ortofruttilicoli 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.</p> <p>Offerti da CIRFOOD: tortelloni ricotta e spinaci, tortelloni di ricotta, gnocchi di patate, olio di girasole, aceto di vino, zucchero di canna, merendine monoporzionamento (crostatina all'albicocca, plumcake allo yogurt), prodotti ortofruttilicoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.</p> |
| 2° SETT. 03/06/24 - 07/06/24 | Pasta al ragù di bovino Tortino di ricotta Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta Latte e cereali | Pasta al pomodoro Petto di pollo alle erbe Carote julienne Pane e torta Pane e marmellata | Pasta al sugo di melanzane* Arrosti di suino al latte Patate all'olio* Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio | Passato di verdure con orzo* Bastoncini di merluzzo* Insalata mista Pane e frutta Frutta fresca di stagione | Pasta all'olio Lenticchie in umido Zucchine trifolate Pane integrale e frutta Banana | |
| 3° SETT. 10/06/24 - 14/06/24 | Pasta integrale alla parmigiana Cotoletta di platessa* Insalata mista Pane e yogurt all frutta Focaccia all'olio | Passato di verdure con farro* Arrosti di tacchino al rosmarino Carote julienne Pane e frutta Torta da forno | Risotto al sugo di verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta Yogurt alla frutta | Pasta all'olio e basilico Hamburger di bovino alla pizzaiola* Patate all'olio* Pane e frutta Frutta fresca di stagione | Spaghetti al tonno Uova strapazzate Zucchine trifolate Pane integrale e frutta Banana | |
| 4° SETT. 17/06/24 - 21/06/24 | Pasta integrale al sugo di verdure* Prosciutto crudo Insalatona mista Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio | Carote e finocchi in pinzimonio Pizza Margherita (piatto unico) Yogurt alla frutta Frutta fresca di stagione | Pasta all'olio e basilico Frittata al forno Carote julienne Pane e frutta Latte e biscotti secchi | Passato di ceci con pastina* Filetto di platessa gratinato* Zucchine gratinate con basilico Pane integrale e frutta Pane e marmellata | Menù fine anno scolastico Risotto alla parmigiana Cotoletta di pollo Patate prezzemolate* Pane e frutta estiva Banana | |
| 5° SETT. 24/06/24 - 28/06/24 | Pasta con prosciutto e piselli* Scaloppina di pollo al limone Finocchi e carote julienne Pane e frutta Yogurt alla frutta | Pasta al pomodoro e basilico* Asiago Pomodori Pane e frutta Torta da forno | Passato di verdure con pastina* Pollo al forno Zucchine trifolate Pane e frutta Frutta fresca di stagione | Risotto al ragù di pesce* Frittata al forno Insalata verde Pane e yogurt alla frutta Focaccia all'olio | Pasta ricotta e pomodoro Filetto di merluzzo gratinato* Bieta all'olio* Pane integrale e frutta 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.

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

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



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.

