

	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 al vapore Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Pasta con prosciutto e piselli* Scaloppina di pollo al limone Carote julienne/carote cotte* Pane e frutta Yogurt alla frutta	Pasta ricotta e pomodoro Filetto di platessa alla mugnaia* Bieta al vapore* Pane e frutta Focaccia all'olio	Pasta al pomodoro e basilico Asiago Pomodori/fagiolini* Pane integrale e frutta Torta da forno	Riso all'olio e parmigiano Frittata al forno Insalata verde/patate* Pane e frutta Banana	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 ortofrutticoli 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). <b>Certificato DOP:</b> prosciutto crudo DOP, Parmigiano reggano 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 ortofrutticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
2° SETT. 03/06/24 - 07/06/24	Pasta al ragù leggero di bovino Tortino di ricotta Insalata e cappuccio julienne/cappuccio cotto Pane e frutta Latte e cereali	Pasta al pomodoro Petto di pollo alle erbe Carote julienne/carote cotto* Pane e frutta Pane e marmellata	Pasta all'olio e parmigiano Arrostato 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* Filetto di merluzzo in crosta* Insalata mista/bieta* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Crema di zucchine con riso* Lenticchie in umido Zucchine al vapore Pane integrale e frutta Banana	
3° SETT. 10/06/24 - 14/06/24	Pastina in brodo vegetale Cotoletta di platessa* Insalata mista/Fagiolini all'olio* Pane e frutta Focaccia all'olio	Passato di verdure con farro* Tacchino ai ferri Carote julienne/bieta* Pane e frutta Torta da forno	Risotto al sugo di verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Carote cotte* 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	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Zucchine al vapore Pane integrale e frutta Banana	
4° SETT. 17/06/24 - 21/06/24	Pasta integrale al sugo di verdure* Prosciutto crudo Insalatona mista/bieta* Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Passato di fagioli con pastina Coniglio al forno Finocchi crudi fini/cotti* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e basilico Frittata al forno Carote julienne/carote cotte* 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	<b>Menù fine anno scolastico</b> 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 Carote julienne/carote cotte* Pane e frutta Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro e basilico Asiago Pomodori/fagiolini* Pane e frutta Torta da forno	Passato di verdure con pastina* Pollo al forno Zucchine al vapore Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Riso all'olio e parmigiano Frittata al forno Insalata verde/patate* Pane e frutta Focaccia all'olio	Pasta ricotta e pomodoro Filetto di platessa alla mugnaia* Bieta al vapore* 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 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.

