



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	
1° SETT. 03/07/23 - 07/07/23	Riso all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta fredda con verdure*	Riso al pomodoro	Pasta con piselli*	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 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.
	Formaggio vegetale	Piatto di legumi	Tortino di verdure e legumi*	Frittata al forno	Burger vegano*	
	Finocchi e carote julienne	Bieta all'olio*	Zucchine trifolate	Insalata verde	Pomodori	
	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e Dessert di riso	
	Succo di frutta e taralli	Bevanda di riso e biscotti vegani	Pizzetta al pomodoro	Succo di frutta e tortino vegano	Banana	
2° SETT. 10/07/23 - 14/07/23	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta all'olio	Conchiglie al sugo di melanzane*	Pasta al ragù di soia	Insalata di riso (piselli, mais, zucchine, carote)	
	Burger delicato di verdure*	Fagioli freddi prezzemolati	Tortino vegano di spinaci*	Polpette di legumi*	Formaggio vegetale	
	Zucchine trifolate	Insalata mista	Patate gratinate*	Insalata e cappuccino julienne	Carote julienne	
	Pane e frutta	Pane e Dessert di riso	Pane e frutta	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	
	Succo di frutta e grissini	Banana	Succo di frutta e crackers	Dessert di riso	Bevanda di riso e biscotti vegani	
3° SETT. 17/07/23 - 21/07/23	Riso alle verdure*	Pasta all'olio e basilico	Fusilli integrali all'olio	Spaghetti al pomodoro	Insalata di farro con verdure*	
	Formaggio vegetale	Burger vegano alla pizzaiola*	Piatto di legumi	Polpette di sole verdure*	Tortino vegano di spinaci*	
	Pomodori	Insalata mista	Fagiolini all'olio*	Zucchine trifolate	Carote julienne	
	Pane e frutta	Pane e Dessert di riso	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	Pane e frutta	
	Succo di frutta e taralli	Banana	Succo di frutta e tortino vegano	Bevanda di riso e biscotti vegani	Dessert di riso	
4° SETT. 24/07/23 - 28/07/23	Farfalle all'olio e basilico	Carote e finocchi in pinzimonio	Pasta fredda pomodori e basilico	Fusilli integrali al sugo di verdure*	Riso all'olio	
	Burger delicato di verdure al pomodoro*	Pizza rossa con verdure (piatto unico)	Tortino di verdure e legumi*	Formaggio vegetale	Farinata di ceci	
	Patate prezzemolate*		Zucchine gratinate con basilico	Insalatona mista	Carote julienne	
	Pane e frutta	Dessert di riso	Pane e frutta	Pane integrale e frutta	Pane e frutta	
	Bevanda di riso e biscotti vegani	Succo di frutta e grissini	Cocomero	Succo di frutta e crackers	Banana	

Insalatona mista: lattuga, carote, cappuccino, 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.

