



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 07/03/2024
1° SETT. 01/04/24 - 05/04/24			Pasta ricotta e pomodoro Filetto di merluzzo gratinato* Bieta all'olio* Pane e frutta	Passato di verdure con pastina* Tortino di verdure e legumi* Zucchine trifolate Pane e yogurt alla frutta	Pasta con piselli* Burger vegano* Finocchi e carote julienne Pane e frutta	<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 ortofruitticoli 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 ortofruitticoli freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.</p>
2° SETT. 08/04/24 - 12/04/24	Pasta integrale al pomodoro e basilico Bastoncini di merluzzo* Zucchine trifolate Pane e frutta	Pasta all'olio Lenticchie in umido Insalata mista Pane e torta	Conchiglie al sugo di melanzane* Tortino vegano di spinaci* Patate gratinate* Pane e frutta	Pasta al ragù di soia* Tortino di ricotta Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Passato di verdure con orzo* Parmigiano Reggiano Carote julienne Pane integrale e frutta	
3° SETT. 15/04/24 - 19/04/24	Risotto alle verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta	Passato di verdure con farro* Tortino di verdure e legumi* Carote julienne Pane e frutta	Spaghetti al tonno Frittata al forno Zucchine trifolate Pane integrale e frutta	Pasta all'olio e basilico Burger vegano alla pizzaiola* Patate all'olio Pane e yogurt alla frutta	Fusilli integrali alla parmigiana Cotoletta di platessa* Insalata mista Pane e frutta	
4° SETT. 22/04/24 - 26/04/24	Passato di ceci con pastina Tortino di sole verdure* Zucchine gratinate con basilico Pane e frutta		Farfalle all'olio e basilico Filetto di limanda gratinato* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta		Fusilli integrali al sugo di verdure* Asiago Insalatona mista Pane e frutta	

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 CEPI 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.

