



	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* Pollo al forno Zucchine trifolate Pane e yogurt alla frutta	Pasta con piselli* Scaloppina di pollo al limone Finocchi e carote julienne Pane e frutta	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 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 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.
2° SETT. 08/04/24 - 12/04/24	Pasta integrale al pomodoro e basilico Bastoncini di merluzzo* Zucchine trifolate Pane e frutta Pane e marmellata	Pasta all'olio Lenticchie in umido Insalata mista Pane e torta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio	Conchiglie al sugo di melanzane* Arrosti di suino al latte Patate gratinate* Pane e frutta Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di bovino Tortino di ricotta Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta Latte e cereali	Passato di verdure con orzo* Petto di pollo alle erbe Carote julienne Pane integrale e frutta Banana	
3° SETT. 15/04/24 - 19/04/24	Risotto alle verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Pane e frutta Yogurt alla frutta	Passato di verdure con farro* Arrosti di tacchino al rosmarino Carote julienne Pane e frutta Focaccia all'olio	Spaghetti al tonno Uova strapazzate Zucchine trifolate Pane integrale e frutta Torta da forno	Pasta all'olio e basilico Hamburger di bovino alla pizzaiola* Patate all'olio Pane e yogurt alla frutta Frutta fresca di stagione	Fusilli integrali alla parmigiana Cotoletta di platessa* Insalata mista Pane e frutta Banana	
4° SETT. 22/04/24 - 26/04/24	Passato di ceci con pastina Cotoletta di pollo Zucchine gratinate con basilico Pane e frutta Succo di frutta senza zuccheri aggiunti e grissini all'olio		Farfalle all'olio e basilico Filetto di limanda gratinato* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta Pane e marmellata		Fusilli integrali al sugo di verdure* Prosciutto cotto Insalatona mista Pane 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.