



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 17/04/2024
1° SETT. 29/04/24 - 03/05/24	Pasta con piselli* Burger vegano* Finocchi e carote julienne Pane e frutta	Gnocchi di patate al pomodoro e basilico Asiago Pomodori Pane e frutta		Riso al pomodoro Frittata al forno Insalata verde Pane e yogurt alla frutta	Pasta ricotta e pomodoro Piatto di legumi Bieta all'olio* Pane integrale 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 ortofruttili 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 ortofruttili freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.
2° SETT. 06/05/24 - 10/05/24	Passato di verdure con orzo* Parmigiano Reggiano Carote julienne Pane integrale e frutta	Pasta integrale al pomodoro e basilico Burger delicato di verdure* Zucchine trifolate Pane e frutta	Pasta al ragù di soia* Tortino di ricotta Insalata e cappuccio julienne Pane e frutta	Pasta al sugo di melanzane* Lenticchie in umido Insalata mista Pane e torta	Pasta all'olio Tortino vegano di spinaci* Patate gratinate* Pane e frutta	
3° SETT. 13/05/24 - 17/05/24	Pasta integrale alla parmigiana Piatto di legumi Insalata mista Pane e yogurt alla frutta	Passato di verdure con farro* Tortino di verdure e legumi* Carote julienne Pane e frutta	Giornata della Celiachia Risotto al sugo di verdure* Caprese di mozzarella e pomodori Crackers S/G e frutta	Pasta all'olio e basilico Burger vegano alla pizzaiola* Patate all'olio Pane e frutta	Spaghetti al pomodoro Frittata al forno Zucchine trifolate Pane integrale e frutta	
4° SETT. 20/05/24 - 24/05/24	Pasta integrale al sugo di verdure* Asiago Insalatona mista Pane e frutta	Carote e finocchi in pinzimonio Pizza Margherita (piatto unico) Yogurt alla frutta	Pasta all'olio e basilico Frittata al forno Carote julienne Pane e frutta	Risotto alla parmigiana Burger delicato di verdure* Patate prezzemolate* Pane integrale e frutta	Passato di ceci con pastina Tortino di sole verdure* Zucchine gratinate con basilico 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, KAMUJ O I LORO CEPPI IBRIDATI), CRUSTACEI, 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.

