



	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	Rev. 10/05/2024
1° SETT. 27/05/24 - 31/05/24	<p>Passato di verdure con pastina*</p> <p>Tortino di verdure e legumi*</p> <p>Zucchine trifolate</p> <p>Pane e frutta</p>	<p>Pasta con piselli*</p> <p>Burger vegano*</p> <p>Finocchi e carote julienne</p> <p>Pane e frutta</p>	<p>Pasta al pomodoro</p> <p>Piatto di legumi</p> <p>Bieta all'olio*</p> <p>Pane e yogurt vegetale</p>	<p>Gnocchi di patate al pomodoro e basilico*</p> <p>Formaggio vegetale</p> <p>Pomodori</p> <p>Pane integrale e frutta</p>	<p>Riso al pomodoro</p> <p>Polpette di sole verdure*</p> <p>Insalata verde</p> <p>Pane e frutta</p>	<p>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 ortofruttili 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 reggiano DOP.</p> <p><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 ortofruttili freschi (sedano, peperoni, melanzane, cetrioli, fagiolini, porri, cachi, ciliegie), carni fresche avicole, lievito per dolci, tarallini, base pizza.</p>
2° SETT. 03/06/24 - 07/06/24	<p>Pasta al ragù di soia*</p> <p>Polpette di legumi*</p> <p>Insalata e cappuccio julienne</p> <p>Pane e frutta</p>	<p><b>Menù fine anno scolastico</b></p> <p>Pasta al pomodoro</p> <p>Bocconcini di tofu</p> <p>Carote julienne</p> <p>Pane e tortino vegano</p>	<p>Pasta al sugo di melanzane*</p> <p>Tortino vegano di spinaci*</p> <p>Patate all'olio*</p> <p>Pane e frutta</p>	<p>Passato di verdure con orzo*</p> <p>Burger delicato di verdure*</p> <p>Insalata mista</p> <p>Pane e e frutta</p>	<p>Pasta all'olio</p> <p>Lenticchie in umido</p> <p>Zucchine trifolate</p> <p>Pane integrale e frutta</p>	

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.

